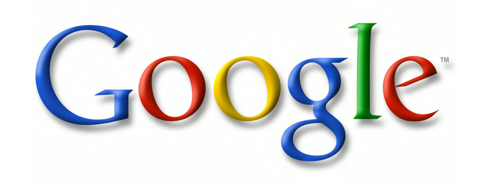
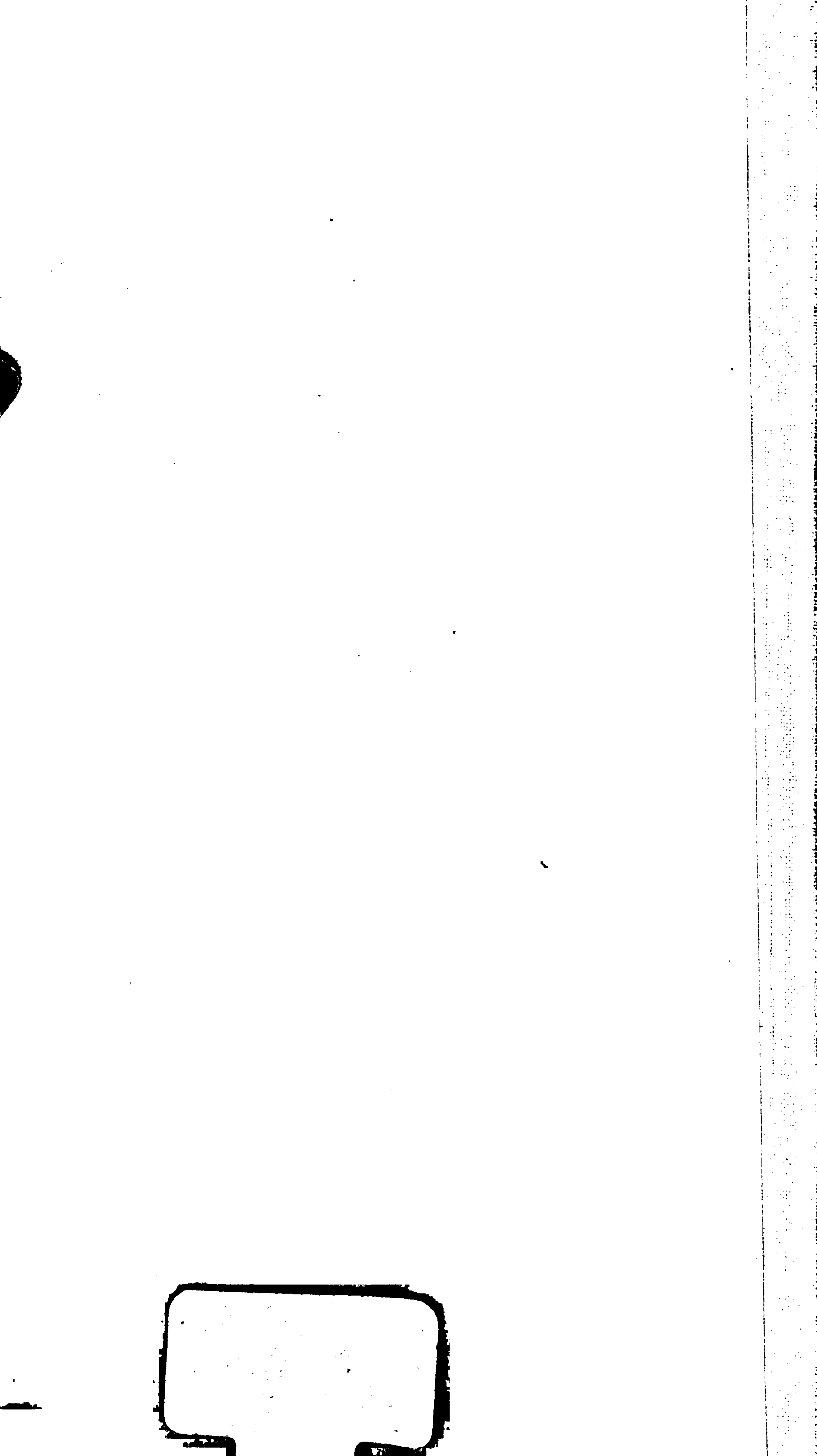
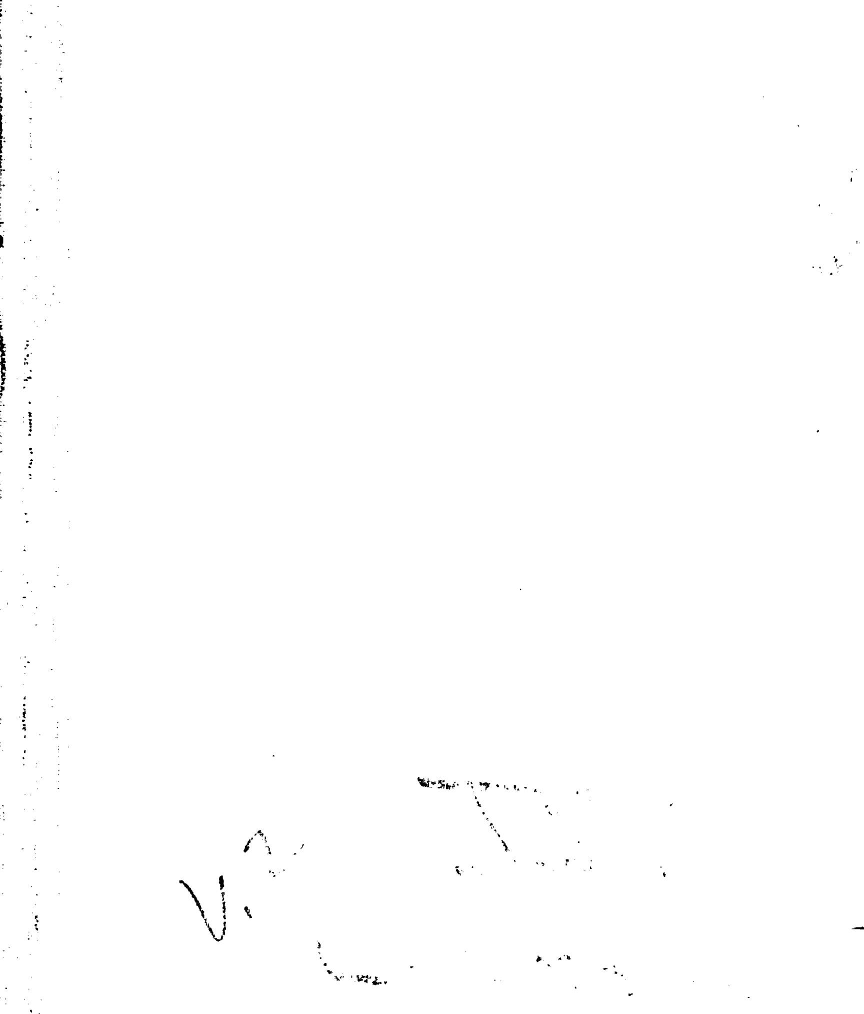

Google





HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,

DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS;

PAR LE GRAND D'AUSSY.

NOUVELLE ÉDITION,

AVEC DES NOTES, CORRECTIONS ET ADDITIONS,

PAR J. B. B. DE ROQUEFORT.

.... Si quid novisti rectius istis,
Candidus imperti ; si non, his utere mecum.
HOR. *Epist. VI, lib. I.*

TOME DEUXIÈME.

PARIS,
LAURENT-BEAUPRÉ, libraire, Palais Royal, n° 218.

1815.

HISTOIRE
DE LA VIE PRIVÉE
DES FRANÇOIS,
DEPUIS L'ORIGINE DE LA NATION JUSQU'A NOS JOURS.

NOURRITURE
TIRÉE DU RÈGNE ANIMAL.

SUITE DU CHAPITRE SECOND.

SECTION IV.

Fauconnerie.

L'OPINION commune sur la Fauconnerie est, que cette chasse étoit inconnue aux Anciens ; que le premier qui en a parlé, est un certain Firmicus, lequel écrivoit sous les enfants de Constantin ; que c'est une invention des nations du nord, et qu'elle a été introduite chez nous par les Bar- Fauconnerie.

bares qui conquirent la Gaule (1). Il est certain que les Francs la connoissoient, puisque la *Loi Salique* condamne à une amende celui qui dérobera un *accipiter*, ou un *sparvus*, dressés : mais on peut assurer en même temps qu'elle étoit pratiquée chez les Gaulois. Sidonius Apollinaris, Evêque de Clermont, faisant l'éloge d'un certain Vectius, dit que personne ne l'égaloit à dresser un chien, un cheval, et un oiseau de proie (2).

Les Rois, successeurs de Clovis, se livrèrent à cette chasse, ainsi qu'à celle de la Vénerie. On voit Charlemagne avoir, dans l'état de sa Maison, des Officiers et un équipage de fauconnerie. On voit dans un compte de la Maison de Philippe-Auguste, la somme de 9 liv., payée pour des autours et pour un faucon. On y voit des gages attribués à des Fauconniers; comme il y en a à des Louvetiers, à des Renardiers, à des Valets-de-chiens.

En vogue chez les Rois et chez la Noblesse.

Et ce n'étoient pas les Rois seuls qui avoient ce goût (3). J'ai dit ci-dessus (4) qu'il étoit si répandu, que Charlemagne avoit été obligé de défendre, par un Capitulaire, aux Abbés et aux

(1) La Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 182. (d. R.)

(2) *In equis, canibus, accipitribus instituendis nulli secundus.*

(3) C'est à cette passion pour la chasse et la Fauconnerie que naquit et dura pendant plus de onze cents ans et jusqu'à l'époque de la suppression des Monastères, à l'Abbaye de Saint-Hubert des Ardennes, l'usage d'envoyer tous les ans aux Rois de France six oiseaux dressés et six chiens courants. (d. R.)

(4) Tom. I, p. 394 et suivantes. (d. R.)

Abbesses, les oiseaux dressés. J'ai dit que les Conciles les avoit défendus aux Ecclésiastiques; qu'à la première Croisade le Légat s'étoit vu dans la nécessité de les interdire aux Grands-Seigneurs, qui en menoient avec eux à la Terre-Sainte; enfin que la règle des Templiers ne permettoit pas même à ces Religieux militaires d'en porter un en route. J'ai dit qu'un Gentilhomme, quand il sortoit de son château, pour aller faire une visite dans le voisinage, portoit un épervier avec lui, afin de pouvoir chasser pendant le chemin; et que telle est l'origine de ces oiseaux et de ces gants qu'on voit sur les anciennes tombes, même sur des tombes de femmes. A l'entrée magnifique que fit dans Londres le Connétable Anne de Montmorency, nommé Ambassadeur extraordinaire à la Cour d'Angleterre, il étoit précédé de vingt-six Gentilshommes, des premières Maisons de France, lesquels portoient chacun un oiseau sur le poing. Avant l'époque des événements de 1789, nos Rois, dans leurs marches de cérémonie, et à leurs entrées, étoient précédés d'un équipage de Fauconnerie.

Par une profanation que l'ignorance qui subsistoit dans les temps anciens peut seule excuser, les Seigneurs entroient dans l'église avec leur oiseau de chasse. Quelques-uns même, ce qui paroîtra plus incroyable encore, s'en étoient fait un droit. C'étoit une marque de prééminence et de noblesse. Le Trésorier de l'église d'Auxerre

jouissoit du privilège d'assister à l'Office divin, avec un épervier sur le poing (1); et le Seigneur de Sassay avoit le droit de poser l'oiseau sur le coin de l'autel. On lit dans le *véritable Fàuconnier*, (2) que la terre de Maintenon devoit, tous les ans, à l'église de Chartres, le jour de l'Assomption, un épervier armé, et prenant proie, c'est-à-dire garni de ses jets, sonnettes, et longes, et dressé à prendre perdreaux et cailles.

Moins estimée que la Vénerie.

Cependant, malgré ce goût général de la nation pour la Fauconnerie, comme cette chasse n'exigeoit ni les mêmes fatigues, ni le même courage que la Vénerie, elle étoit moins estimée. Peut-être est-ce par cette raison qu'elle n'a trouvé chez nous des écrivains que postérieurement à l'autre; car les premiers qu'elle ait eus, sont du quinzième siècle : encore le poëme de Gace-de-la-Vigne, n'est-il point un traité de Fauconnerie, mais une sorte de plaidoyer, où il avance que cette chasse est aussi noble que la Vénerie, et où il décide qu'on doit dire *déduit d'oiseaux*, comme on disoit *déduit de chiens* (3). Le premier ouvrage di-

(1) Il en étoit de même du Trésorier de la Cathédrale de Nevers. Ce personnage avoit le singulier privilège d'assister au chœur, botté, éperonné, et l'épée au côté, et l'oiseau sur le poing; il mettoit pour timbre au-dessus de l'écu de ses armoiries, l'épée et l'oiseau. (d. R.)

(2) Par Morais, ann. 1683.

(3) Voy. *La notice de ce poëme dans les Mémoires Historiques sur la Chasse*, p. 389—419. (d. R.)

dactique sur cette matière, fut celui de Guillaume Tardif, Lecteur de Charles VIII. Tardif le composa par ordre du Monarque; il le lui dédia, et l'imprima en 1492. Lui-même avoue que s'il n'a pas mieux réussi, c'est qu'avant lui il n'existoit aucun livre en forme et bien fait, dont il pût tirer des secours.

Il n'en fut pas ainsi en Allemagne. Dès le treizième siècle, la Fauconnerie y avoit trouvé un écrivain, et cet écrivain fut un Empereur (Frédéric II) : car, quoique son ouvrage soit intitulé *de Arte Venandi* (1), et qu'il s'annonce par conséquent comme un traité général de la Chasse, cependant il roule presque en entier sur celle du vol, sur la manière d'élever, de dresser les oiseaux qu'on y emploie, sur leurs maladies, leurs qualités, etc. Mainfroy, Roi de Sicile, et fils naturel de ce Prince, y fit quelques additions. Peu d'années après, Albert-le-Grand en publia un sur le même sujet, qu'il intitula *de Falconibus, Asturibus, et Accipitribus;* et dans lequel il suit, presque pas à pas, le *de Arte Venandi.* Quant à celui de Frédéric, il prouve que la Fauconnerie avoit

(1) *Reliqua librorum Friderici II, Imperatoris, de Arte Venandi cum Avibus; cum Manfredi regis additionibus; ex membranis vetustis nunc primum edita. Albertus Magnus, de Falconibus, Asturibus, et Accipitribus; Augustæ Vindelicorum*, 1596, in-8°. Dans son *Histoire littéraire d'Italie*, le savant M. Ginguené a consacré une courte, mais excellente notice, à ce livre curieux. (d. R.)

acquis dès-lors la sorte de perfection dont elle est susceptible. Ce que m'ont offert sur cet art ceux de nos traités composés dans les seizième et dix-septième siècles, je l'ai trouvé, à peu de chose près, chez l'Auteur Souverain. On y voit même que déjà subsistoient tous ces noms de *pélerin*, de *gentil*, *niais*, *sor*, *montagnard*, etc. qu'on emploie pour exprimer l'âge des faucons et le lieu où ils ont été pris.

Division des oiseaux de vol.

Dans le livre de Tardif, les oiseaux de vol sont divisés en trois classes, aigles, faucons, et autours. Il compte deux sortes d'aigles, et dix de faucons, parmi lesquels il place le lanier, l'émérillon, le sacre, et le gerfaut. Enfin, il met dans la classe des autours, le tiercelet, et l'épervier.

Selon lui, les meilleurs gerfauts se tiroient de Norvège (1) et de Russie; les meilleurs faucons, de Candie; et les meilleurs autours, d'Arménie ou de Perse. Un siècle auparavant, l'auteur des *Déduits de la Chace par le Roi Modus* (2), regardoit les faucons de Sardaigne comme *les plus hardis du monde*.

Aigles.

Le témoignage de Tardif, qui compte l'aigle parmi les oiseaux de fauconneric, le traité des Marseillois avec Charles d'Anjou, par lequel ils

(1) Avant les événements de 1789 le Roi de Danemarck envoyoit encore, tous les ans, des gerfauts au Roi. (*)

2) S'ensuyt le livre du Roy Modus et de la Royne Racio qui parle du *Deduit de la Chasse à toutes Bestes sauvaiges;* avec le stille de *Faulconnerie*, etc., Chambéry, 1486, in-folio. (d. R.)

se réservoient, ainsi que je l'ai dit plus haut, le droit d'avoir *des aigles comme leurs ancestres*, feroient croire qu'autrefois on a employé, pour le vol, cette sorte d'oiseau. Mais de quelle espèce d'aigles s'agit-il ici? Car, dans ces siècles d'ignorance, on appelloit ainsi plusieurs gros oiseaux de proie, fort différents de celui dont nous parlons. Bélon, lui-même, le premier qui chez nous ait mis quelque ordre dans la partie de l'histoire qui regarde les volatiles, observe que tous les oiseaux de vol se divisoient en deux classes, *aquila, et accipiter*. Lui-même il compte six sortes d'aigles, et place dans ce nombre l'orfraie, et le jan-le-blanc. Arcussia d'Esparron, Gentilhomme Provençal, qui a écrit sur la Fauconnerie en 1627, dit que la Provence seule en nourrissoit sept espèces différentes. Mais, quoique tous furent carnivores, et qu'ils dévorassent même quelquefois les oiseaux de proie, aucun d'eux, dit-il, n'étoit bon pour la chasse du vol.

Quant aux deux espèces d'aigles qui doivent porter ce nom, le fauve et le noir; comme les montagnes du Bugey, du Dauphiné et de l'Auvergne en nourrissent quelques-uns, les Fauconniers françois ont dû essayer d'en dresser pour le vol; et il est certain qu'il a été un temps où l'on en a dressé. Le *Recueil de tous les oiseaux de proie qui servent à la Volerie et à la Faulconnerie* (année 1567), l'assure expressément. *Aujourd'hui*, dit l'auteur, *nous ne connoissons pour la*

Faulconnerie que l'aigle fauve, qui est l'aigle royal, et le noir : les autres estants de si petit courage, qu'on ne les sauroit leurrer. En parlant du fauve, l'auteur ajoute, *si ce n'est qu'elle est si lourde à porter sur le poing, et qu'elle est difficile à apprivoiser du sauvage, l'on en verroit nourrir aux Faulconniers des Princes plus qu'on en faict.*

Au reste, s'il a été un temps où les François ont employé des aigles pour le vol, ils y ont bientôt renoncé. Arcussia d'Esparon lui-même raconte l'histoire d'un Gentilhomme, voisin des Pyrénées, qui, en ayant dressé un, accourut à la Cour pour le présenter à Henri IV, dans l'espoir que ce présent alloit lui procurer une fortune considérable. Mais le Roi ne fit qu'en rire, et le renvoya, dit l'auteur, avec son aigle.

Faucon. De tous les oiseaux de vol, le plus usité, le plus facile à dresser, et le plus commun en même temps, étoit le faucon; et de-là vint le nom de Fauconnerie que porta l'art lui-même. D'Esparron prétend que c'est aussi l'oiseau qu'on employa le premier; et son opinion est d'autant plus probable qu'on en prend assez fréquemment en France. « Dans la suite, dit-il, quand les François furent maîtres de la Sicile, ils apprirent à « connoître les laniers. Quelque temps après, « ils ajoutèrent à ces deux-ci les gerfauts, qu'ils « tirèrent du Nord de l'Europe. Ayant pris goût « à ce vol nouveau, ils envoyèrent dans le Levant

Laniers.

Gerfauts.

« pour avoir des sacres. (1) Ceux-ci d'abord fu- Sacres.
« rent difficiles à dresser ; mais, avec de la pa-
« tience et de l'industrie, on en vint à bout. (2)
« Ce furent même presque les seuls dont on se
« servit sous Charles IX et Henri III. Aux quatre
« espèces ci-dessus nommées, on joignit la sorte Tagarot.
« de faucon appellée tagarot. Enfin, vers les der-
« nières années du seizième siècle, les îles oc-
« cidentales espagnoles nous fournirent l'alète, Alète.
« qui a la taille et le pennage du tiercelet de fau-
« con, et qui vole la perdrix. La rareté, ainsi que
« les bonnes qualités de ce dernier, lui donnent
« un prix exhorbitant. On les achète en Espagne
« trois cents écus la pièce. Quand Marie de Mé-
« dicis débarqua en France pour venir épouser
« Henri IV, on la vit, à Marseille, faire porter
« devant elle un alète. » (3)

---

(1) Cependant les gerfauts et les sacres étoient connus et employés en Europe dès le treizième siècle. Fréderic en fait mention dans son *de Arte Venandi*.

(2) L'auteur parle d'un sacret (on nomme ainsi le sacre mâle) qui, un jour que Henri II voloit à Fontainebleau, s'emporta après une cannepétière; et fut pris, le lendemain, à Malte, ile distante de Fontainebleau de cinq cents lieues. On le reconnut à ses anneaux ou vervelles, sur lesquelles étoit le nom du Roi.

(3) Cet oiseau qui est aussi appellé *Alais*, *Alèthe*, se tiroit de l'Orient, de l'Inde et du Pérou. On en entretenoit quelques-uns dans l'ancienne Fauconnerie du Roi. Il y avoit aussi un oiseau de mer qui portoit le même nom et qui devoit être commun, puisqu'il en est fait mention dans un vers des *Crieries de Paris*.

Et puis Alètes de la Mer. (d. R.)

L'alète de Médicis fut confié au Fauconnier-de-la-chambre, Harmont, appellé autrement *Mercure*. Harmont, qui a laissé sur son art un traité sous le titre de *Miroir de Fauconnerie*, y fait beaucoup d'éloges de l'*aleps* de la Reine; c'est ainsi qu'il le nomme. Cependant Barraut, Ambassadeur de France en Espagne, en envoya au Roi un autre qui, dit-il, devint encore beaucoup meilleur.

Alfanet. Le même écrivain fait mention d'une sorte d'oiseau nouveau que, de son temps, on essaya d'introduire dans la Fauconnerie. Il le nomma alfanet; et le représente, comme beau et blond. On en avoit donné quelques-uns à Henri III, et à Henri IV; mais ils se trouvèrent mous, sans courage; on ne put en tirer aucun parti. Depuis ce temps, ils furent décriés en France; et les Marchands n'en apportèrent plus.

Epervier. L'Epervier étant l'oiseau de proie de notre climat, il est probable que c'est celui qu'on a employé le premier de tous pour la Fauconnerie. La loi salique en parle sous le nom de *Sparvus*; et nos poëtes du douzième et du treizième siècle, sous celui de mouchet, ou émouchet, que nous avons conservé au mâle. Selon les *Déduits de la Chasse par le Roi Modus*, ce vol est *très-plaisant pour hommes et pour femmes*. Par une Ordonnance de Charles-le-Bel en 1326, il est défendu à toute personne quelconque, noble ou roturière, de prendre un épervier, soit dans le nid,

soit avec des filets, sur les terres et dans les forêts du Roi, sans sa permission. Enfin, tous ceux de nos anciens auteurs qui ont écrit sur la Fauconnerie, Tardif, Franchières, Artelouche etc., en font mention. (1) D'Esparron est le seul qui ne compte pas l'épervier au nombre des oiseaux de vol. Il dit qu'on l'estimoit peu en Provence ; quoique certains particuliers en fissent usage pour les cailles, dans le temps de leur passage au mois de Septembre et d'Octobre, et pour les perdreaux, en juillet.

Selon cet écrivain, les sacres étoient apportés en France par des Grecs, et les gerfauts, par les Hollandois.

Cormoran.

Ce fut sous Louis XIII qu'on vit, pour la première fois, des oiseaux employés à la pêche du poisson ; et ce spectacle fut procuré par un Flamand qui vint à la Cour, avec deux cormorans dressés. Lorsqu'il vouloit les faire pêcher, continue d'Esparron, il leur serroit le col de manière qu'en leur laissant la respiration libre, il les empêchoit néanmoins d'avaler leur proie. Il les lâchoit ensuite sur un étang. Les cormorans pêchoient, ils remplissoient de poisson l'espèce

(1) Le nombre des ouvrages sur *la Chasse* est considérable, on pourra s'en convaincre, en parcourant les recueils suivants : *Bibliotheca Scriptorum Venaticorum*, etc., Altenburgi, 1750, in-8°., et *Bibliothèque Historique et Critique des Thereuticographes, ou des auteurs qui ont traité de la Chasse*, par MM. Lallemant, Rouen, 1773, in-8°. (d. R.)

de sac ou de poche qu'ils ont sous le bec ; et quand elle étoit pleine, ils retournoient à leur maître, qui la leur faisoit vider. Depuis cette expérience, le Roi voulut avoir, parmi ses différents vols, des cormorans pour les étangs et les rivières.

Héron.

On voloit le cormoran lui-même, avec les oiseaux de vol ordinaires. Cependant, de tous les oiseaux de rivière, le héron étoit presque le seul qu'on volât ainsi. On regardoit même celui-ci, comme tellement destiné à cette sorte de chasse ; qu'en 1326, Charles-le-Bel avoit défendu à toute personne, excepté aux Barons, d'en prendre un vif, autrement qu'avec des faucons, ou avec d'autres oiseaux de proie gentils. Franchières, Grand-Prieur d'Aquitaine, dit dans sa *Faulconnerie*, *que cette volerie est noble sur toutes les autres.* (1)

On a vu ci-dessus Robert de Salnove vanter Louis XIII pour avoir perfectionné la Vénerie. D'Esparron lui attribue la gloire d'avoir non-seulement mis la Fauconnerie en honneur, mais de l'avoir même portée à sa perfection. Selon lui, il n'y avoit Fauconnier au monde qui, en ce genre, fût capable de rien apprendre au Prince. Et au reste, il ne faut pas s'étonner d'un goût et d'un talent pareils ; puisque, dans ces mots, *Louis treizième, Roi de France et de Navarre*, on trou-

---

(1) Voy. le *Vœu du Héron*, dans le IIIe. vol. des *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, par de la Curne de Sainte-Palaye. (d. R.)

voit, dit-il, cette anagramme, *Roi trez-rare, estimé Dieu de la Fauconnerie.* Il raconte avec complaisance plusieurs vols que le Monarque avoit inventés. Souvent celui-ci, lorsque le mauvais temps l'empêchoit d'aller en plaine, s'amusoit, dans l'enclos des jardins du Louvre, à voler de petits oiseaux avec des éperviers et des pies grièches, ou des pigeons, cillés, avec des tiercelets de faucons. L'auteur s'extasie en racontant ces inventions diverses du Roi. (1) Je m'imagine que le Cardinal de Richelieu ne les estimoit pas tout-à-fait autant que d'Esparron; mais à-coup-sûr il en étoit plus aise que lui encore.

Le Roi, dit Sélincourt, avoit, en oiseaux de Fauconnerie, tous les vols possibles; et il s'en faisoit suivre dans tous ses voyages. Comme il donnoit des appointements très-considérables, tout ce qu'il y avoit de bons Fauconniers en Europe se rendoit auprès de lui; *aussi*, continue l'auteur, *ses équipages étoient-ils tellement servis qu'il ne s'est rien vu de pareil dans notre siècle.*

Pour procurer en ce genre quelque plaisir à la Reine et aux Dames de la Cour, il avoit fait élever dans la plaine de Saint-Denys, au lieu nom-

---

(1) Dans la *vie de Marie de Médicis*, tom. II, notes, page 381. Il est dit que le connétable de Luynes, et ses deux frères, durent leur fortune et leur élévation à leur assiduité auprès de Louis XIII, aux complaisances qu'ils avoient pour ce Prince, et surtout au talent avec lequel ils savoient élever des oiseaux (des Pies-grieschea) que ce Prince aimoit beaucoup. (d. R.)

mé la Planchette, une petite butte en terre, sur laquelle étoit construit un pavillon. Il s'y rendoit avec les Dames. Alors les chefs de vols envoyoient, de tout côté, voler des ducs, qui rabattoient le gibier vers le pavillon. Dès que le gibier étoit à portée, on lâchoit sur lui les oiseaux de proie; ceux-ci l'attaquoient aussitôt, et procuroient aux Dames le spectacle d'un combat et d'une victoire; puis, quand il étoit porté à terre, on alloit le présenter au Roi.

Goût des femmes pour la Fauconnerie.

Il n'est pas surprenant au reste que les femmes aient aimé la chasse du vol, et que, dans des temps antérieurs, on ait été forcé de la défendre aux Abbesses mêmes. C'étoit la seule qui convînt à ce sexe foible et timide. (1) Inhabile à manier

(1) De tout temps les Dames ont aimé la chasse au vol. Elle étoit fort en vogue au seizième siècle. C'est ce que nous apprend Rabelais. *Si c'estoit pour voler ou chasser, les Dames montées sur belles hacquenées avec leur palefroy guerrier, sur le poing mignonnement enganté, portoient chascune ou un espervier, ou un laneret, ou un esmerillon; les hommes portoient les aultres oiseaulx.* Cependant Catherine de Médicis, pour faire sa cour à François I[er]. Lorsqu'elle n'étoit encore que Dauphine, avoit selon Brantôme (*Dames illustres de France*, tom. II, art. *de Catherine de Médicis*) formé une troupe qu'on appelloit *la petite bande des Dames*, avec laquelle elle alloit courir le cerf. Marie de Médicis peu après son veuvage, suivit le même exemple, et faisoit des chasses à cheval accompagnée des Princesses et des femmes de sa Cour. La Reine étoit étoit souvent suivie par quatre ou cinq cents gentilhommes. Ce fut dans l'une de ces parties que la Princesse de Conti étant tombée de dessus sa hacquenée se blessa. Voyez *Mémoires de Bassompierre*, tom. I, sur la fin de l'année 1611. (d. R.)

l'arc et la flèche, peu fait pour courir après des chiens, il pouvoit, sans peine et sans fatigue, se rendre à cheval dans la plaine avec un épervier ou un faucon sur le poing. (1) Depuis le moment où l'oiseau lancé poursuivoit sa proie, jusqu'à celui où il en étoit vainqueur, il offroit à la Chasseresse un spectacle agréable et curieux. (2) Pour le Gentilhomme qui avoit chez lui des Dames, c'étoit un moyen de galanterie, toujours sûr de réussir, parce que l'amusement qu'il procuroit étoit fait pour plaire. Le soir, quand tout le monde étoit réuni, on pouvoit parler des plaisirs du jour. Les Chasseurs, aujourd'hui si redoutés des femmes, regardés si souvent comme le fléau de la société, pouvoient alors en devenir l'agrément. Au moins, s'il falloit, bon gré, malgré, écouter leurs prouesses et les exploits de leurs oiseaux, comme touts les assistants en avoient été les témoins, et que tous en avoient joui, tous pouvoient trouver encore quelque plaisir à en entendre parler.

---

(1) Catherine de Médicis qui aimoit la chasse avec fureur, avoit fait plusieurs chutes qui pensèrent lui devenir fatales. Outre la rupture d'une jambe, elle reçut une blessure à la tête, à la suite de laquelle elle fut trépanée. Cette Princesse excelloit à tirer de l'arc à jallet; elle le faisoit toujours porter lorsquelle sortoit pour s'en servir lorsque l'occasion s'en présentoit. Voyez Brantôme, *Dames Illustres*. (d. R.)

(2) On sait que Marie de Bourgogne, femme de l'Archiduc Maximilien, mourut le 25 Mars 1482, d'une chute de cheval qu'elle fit à la chasse du Héron étant enceinte. (d. R.)

Pour les femmes qui, craignant la fatigue, n'osoient se hasarder au vol dans la plaine, il y en avoit un autre plus agréable, dit Saint-Aulaire ; (1) celui de l'allouette avec l'émerillon. Elles pouvoient, de leur appartement, jouir de cette chasse, quand les fenêtres du château donnoient sur la campagne.

Anciennement, on savoit la leur rendre plus agréable encore. On enfermoit dans un pâté à jour quelques oiseaux de gibier, vivants, tels que cailles, perdrix ou autres. Dès que le pâté s'ouvroit, ils prenoient leur volée ; mais alors aussi on lâchoit quelque oiseau de proie qui, fondant sur eux, les saisissoit, et les rapportoit à son maître. C'est ce que décrit très-bien l'auteur du Roman de *Florès et de Blanchefleur*, poëme composé sur la fin du douzième siècle, ou dans les premières années du treizième (2). En parlant d'un grand repas donné à son Héros, il dit qu'il y avoit sur la table,

vifs
.... Pasté de vis oiselés.
ils (les convives)
Et quand il ces pastés brisoient,
les *tout*
Li oiselet partot voloient.
vous eussiez vu
Adonc véissiez-vous faucons,

---

(1) *Fauconnerie*, ann. 1619.

(2) *Bibliothèque du Roi*, Ms. n°. 1830, fonds de l'Abbaye Saint-Germain-des-Près. (d. R.)

autours
Et ostoirs, et esmérillons,
quantité émouchets.
Et moult grant planté de mouskès.
Voler après les oiselès.

On lira ci-dessous, lorsque je traiterai des divertissements des repas, qu'à un festin que donna en 1453 le Duc de Bourgogne, on fit voler dans la salle un héron par deux faucons.

La chasse au vol a été en honneur chez les femmes jusqu'au dix-septième siècle. Il existe encore plusieurs tableaux de paysage, dans lesquels on en voit quelques-unes portant sur le poing un oiseau chaperonné. Mais l'usage du menu plomb, qu'alors on inventa (1), ayant fait connoître aux chasseurs qu'un fusil étoit plus commode et plus sûr qu'un épervier, ils abandonnèrent la Fauconnerie. Les Dames perdirent ainsi la seule chasse qui les intéressât, la seule à laquelle elles pouvoient prendre part. A l'exception de quelques-unes qui, en quelque sorte se faisant hommes, ne redoutent ni le bruit de l'arme à feu, ni les dangers trop connus qu'elle entraîne, toutes y renoncèrent; au grand profit de la société, dans laquelle, du moment qu'elles

(1) Il est mention de *dragées* et de *larmes* pour le menu gibier, dans les *Ruses innocentes pour toutes sortes d'oiseaux et de bêtes, par le Solitaire inventif*, ann. 1688. L'auteur dit aussi qu'on faisoit en Guyenne, à Cabarles, à Asir, au Mas-de-Verdun, une poudre plus forte que toutes les autres de France.

cessèrent de regarder comme divertissement un spectacle de meurtre et de carnage, elles dûrent porter, sans contredit, des mœurs plus douces encore qu'auparavant (1). Les chasseurs y perdirent seuls, en excluant les femmes d'un de leurs plaisirs : et peut-être, après tout, la galanterie françoise auroit-elle à s'en plaindre ; mais, si l'on en croit les femmes, les chasseurs ne sont point galants.

Après tout ce qu'on vient de lire sur la chasse, il ne me reste à transcrire ici que certains détails concernant quelques-uns des animaux qui en faisoient l'objet.

---

(1) De la Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires Historiques sur la Chasse*, dans les *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 183. (d. R.)

SECTION V.

Du Gibier à plumes.

Nos Pères étoient bien moins délicats que nous sur la tendreur, ou sur la dureté des viandes. On aura peine à croire qu'ils mangeoient le héron (1), la grue (2), la corneille, la cicogne (3), le cygne, le corman, et le butor (4); que ces oiseaux étoient servis sur les meilleures tables, et qu'on les regardoit même, sur-tout les trois premiers, comme excellents. Il en existe des preuves dans les Poé- Hérons, Grues, Cigognes Butors, Cormorans, etc.

(1) Il a déjà été dit que cet oiseau se chassoit avec le Faucon et qu'on le servoit dans les grands repas. De même que le Paon et le Faisan, il étoit apporté avec cérémonie et on faisoit sur lui des vœux comme sur les deux autres, voyez de la Curne de Sainte-Palaye, *Mémoires sur l'ancienne Chevalerie*, tom. III, p. 1—137. *Rabelais*, liv. IV, ch. LIX, faisant la description d'un grand repas, place parmi les rôtis *Hérons*, *Héronneaulx*, *Grues*. (d. R.)

(2) Les vigoureux estomacs de nos ayeux supportoient parfaitement la lourdeur de la chair de la Grue qui, est fort mauvaise. Selon les auteurs géoponiques, tant anciens que modernes, le retour de cet oiseau en automne annonçoit un hiver très-froid. C'est le signe certain, disent-ils, d'un hiver précoce dans le nord dont nous avons ordinairement notre part. (d. R.)

(3) On ne sait à quoi attribuer le goût de nos pères pour la Cigogne; de nos jours on ne sert plus cet oiseau sur les tables, et sa chair est justement regardée comme un manger détestable. (d. R.)

(4) Voyez le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. II, p. 132. (d. R.)

sies du douzième et du treizième siècle. Taillevant, premier Cuisinier du Roi Charles VII, auteur dont il reste un traité de cuisine que j'aurai lieu de citer plusieurs fois dans la suite, enseigne à accommoder la plupart de ces animaux. Dans des statuts de Bordeaux, faits en 1585, pour la police de la vente du gibier, dans le réglement de Henri II, en 1549, pour le même objet, le héron est compté parmi les oiseaux qu'il est permis de porter au marché. Quand Charles IX passa par Amiens, outre les douze dindons qu'on lui présenta, ainsi qu'il a été dit plus haut (1), outre des chapons gras, des poulets, des paons, des faisans, et des cailles, on lui offrit encore douze hérons, douze aigrettes, six butors, six cygnes, et six cicognes (2). Bélon (3) dit que le butor, quoique d'un goût rebutant la première fois qu'on en mange, *cependant est entre les délices françoises.*

Liébaut appelle le héron une *viande royale.* Nous voyons par cet auteur, par Beaujeu, et par d'autres écrivains contemporains, que les Gentilshommes alors avoient des héronnières, comme aujourd'hui l'on a des faisanderies. François Ier. en avoit fait faire deux à Fontainebleau. Cepen-

---

(1) Tom Ier., p. 355. (d. R.)

(2) Ces oiseaux se servoient également sur la table des gentilshommes d'Angleterre. Voyez *Archæologia*, tom. XIII, p. 315 et suivantes. (d. R.)

(3) *Histoire des Oiseaux*, ann. 1555.

dant, on avoit soin de nourrir d'une manière particulière les hérons qu'on destinoit pour la table.

Il y avoit des Provinces où l'on n'aimoit point ce mets ; et de ce nombre étoit la Provence, selon Beaujeu.

On mangeoit même jusqu'aux oiseaux de proie qui, se nourrissant de chair, doivent être moins bons que les autres. Bélon assure qu'un faucon, un sacre, un vautour, rôtis ou bouillis, sont bons à manger; et que quand un de ces oiseaux se tuoit en volant après le gibier, les Fauconniers l'apprêtoient aussitôt. En Auvergne, dit-il, vous ne trouverez personne qui, dans l'hiver, ne mange d'une sorte d'aigle, nommée boudrée ou goiran. Cependant, il ajoute qu'en général on rejettoit les oiseaux de nuit, et ceux qui vivent de charogne.

Un autre préjugé plus extraordinaire, c'est que ces mêmes hommes qui mangeoient du héron, du vautour, et du cormoran, n'osoient point toucher au gibier, lorsqu'il étoit jeune (1). Ils regardoient cette sorte de chair comme n'étant point encore faite, et par conséquent comme indigeste. Ainsi, par exemple, ils mangeoient du lièvre et de la perdrix; mais ils s'abstenoient du levraut et du perdreau. Henri-Estienne remarque

(1) Il en étoit de même du fruit verd. (d. R.)

même (1) qu'il n'y avoit pas extrêmement long-temps que ces préventions étoient abolies. Il ajoute que, chez les Etrangers, elles avoient subsisté comme chez nous ; et qu'à Venise, où il avoit passé quelque temps, c'étoient les Ambassadeurs de France qui avoient appris que les levrauts et les perdreaux étoient forts bons à manger.

Cygnes. La France nourrissoit dans ses rivières beaucoup de cygnes. Il y en avoit, sur-tout considérablement vers Tours, vers Angoulême, Cognac, et Saumur. (2) Valenciennes, dit Liébaut, étoit appellé pour cette raison le *val-des-Cygnes ;* et l'on disoit proverbialement de la Charente, qu'elle en étoit bordée. Enfin c'étoit un gibier qu'on chassoit, comme nous chassons aujourd'hui le canard sauvage.

Dans plusieurs villes de Flandres et de Picardie, qui avoient des canaux, des fossés pleins d'eau, des étangs, on se plaisoit à y nourrir des cygnes. Chacun des différents corps bourgeois en adoptoient même dans ce nombre une certaine quantité, auxquels il imprimoit sa marque ; et cette cérémonie devenoit une sorte de fête. Elle

(1) *Apologie pour Hérodote*, tom. II, ch. XXVIII, page 19. (d. R.)

(2) Ces oiseaux étoient bien plus communs autrefois qu'ils ne le sont aujourd'hui ; la Seine en possédoit sur ses bords un assez grand nombre, et une petite île au-dessous de Paris en avoit pris le nom quelle a conservé. C'est l'*Ile aux Cygnes*. (d. R.)

avoit lieu dans les mois de Juillet et d'Août, temps où les petits cygnes ne sont pas encore assez forts pour voler. Toute la ville se rendoit en bâteau à l'endroit où ils séjournoient. Les Ecclésiastiques ouvroient la chasse; puis les Nobles; puis successivement les autres corps par ordre. Comme les petits cygnes suivoient leur père et mère, et que ceux-ci avoient déjà leur signalement, il étoit aisé à chaque corps de reconnoître ceux qui lui appartenoient, afin de les marquer comme les autres. Mais il n'étoit pas aussi aisé de les prendre, et c'est en cela que consistoit la chasse. Du reste, il y avoit défense expresse d'en tuer aucun; et, si ce malheur arrivoit à quelqu'un des chasseurs, il payoit à la Ville autant de blé qu'il en falloit pour cacher entièrement l'oiseau suspendu par le bec. La chasse duroit ordinairement plusieurs jours; pendant lesquels ce n'étoit, sur la rivière, que festins, musique, et illuminations. Elle avoit encore lieu sur la fin du dix-septième siècle, dit Sélincourt; (1) mais le malheur des guerres l'y abolit.

A Amiens, le nom de *chasse aux cygnes* subsistoit encore avant la suite des événements de 1789. Ce n'étoit plus néanmoins qu'une promenade très-agréable, que les gens riches alloient faire, dans des bâteaux couverts, sur les différents canaux de la Somme. (2)

---

(1) *Parfait Chasseur*, ann. 1683.

(2) Cette chasse avoit lieu chaque année le premier mardi du

Quant à la chair de cet oiseau, Bélon dit qu'on la regardoit comme *exquise ès délices françoises*. (1)

Canards sauvages.

Autrefois les Comtes de Ponthieu faisoient faire annuellement, sur certains étangs de leurs domaines, une grande chasse aux canards sauvages et autres oiseaux de rivière; et ils avoient assujettis leurs vassaux à venir y contribuer. Au mois de juillet, lorsque ces oiseaux, par l'effet de la mue, volent difficilement, et que leurs petits n'ont point encore assez de force pour prendre leur vol, on tendoit des panneaux, d'espace en en espace, sur les étangs. On faisoit déshabiller les paysans, qui, rangés sur une même ligne, entroient dans les roseaux, les frappoient avec des bâtons, et forçoient les oiseaux de fuir en avant, du côté des panneaux. En avançant ainsi peu-à-peu, on les poussoit dans les filets. Quand la chasse étoit achevée, on portoit le gibier à la

mois d'Août. Comme elle étoit seigneuriale, elle appartenoit à l'Evêque, au Chapitre, à l'Abbé de Corbie, au Vidame, à cause de la Baronnie de Dours, au Seigneur de Rivery, et à celui des Blangy-sur-Somme. Voyez pour les détails de cette cérémonie, Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. I, p. 501. (d. R.)

(1) La chair de cet oiseau est un mauvais aliment; elle est noire, sèche, dure et insipide. Pour la relever, il faut absolument la laisser faisander, la relever avec des épices ou la faire mariner comme la chair des bêtes fauves. Le Cygne sauvage est plus gras, et par conséquent plus tendre que le Cygne domestique. *Rabelais*, liv. IV, ch. LIX, comprend cet oiseau parmi les excellentes choses à offrir dans un grand repas. (d. R.)

ville; le Comté en faisoit des libéralités; et la journée finissoit par une fête générale. Sélincourt (1) fait mention de cet usage comme subsistant encore de son temps.

Une partie de tout ce qu'on a lu précédemment sur la cérémonie du paon, doit s'appliquer au faisan. (2) Cet oiseau jouissoit des mêmes honneurs; on le servoit sur table avec la même pompe, et recouvert de même de sa peau et de ses plumes. Enfin, on faisoit sur lui des vœux, comme sur l'autre. Ce fut sur un faisan, qu'en 1453 le Duc de Bourgogne jura cette Croisade, dont on aura occasion de parler ailleurs. Faisan.

J'ai fait remarquer plus haut qu'il a été un temps où l'on engraissoit en mue ces oiseaux comme les chapons; et Liébaut assure que ce secret étoit connu des Rôtisseurs de Paris, ainsi que des marchands de volaille. Nous ne l'employons plus; mais nous avons conservé l'estime qu'avoient nos pères pour le faisan; et il fait encore l'honneur de nos tables, comme il faisoit celui des leurs; quoique beaucoup de gens prisent peu cette sorte de gibier, et qu'ils pensent, comme Champier, que s'il n'avoit le mérite d'être rare, le peuple n'en voudroit pas.

« On compte en France, dit Nonnius (année

(1) *Parfait Chasseur*, ann. 1683.

(2) Voy. sur cet oiseau, son origine, son éducation, De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 192, col. 2. (d. R.)

« 1627), deux sortes de faisans ; l'un qu'on nom« me royal, parce que c'est le meilleur ; l'autre « appellé bruyant. » Vraisemblablement, ce bruyant est notre coq de bruyère, qui est un oiseau d'espèce différente.

Depuis quelques années, nous possédons une nouvelle espèce de faisans, beaucoup plus belle que l'ancienne. On a nommé ceux-ci faisans de la Chine, du lieu de leur origine ; mais, trop peu multipliés encore pour être comptés parmi nos aliments, ils ne sont jusqu'à présent qu'un objet de curiosité.

Francolin. Le Francolin, dit Bélon, étoit inconnu en France ; cependant on en trouvoit dans les montagnes des Pyrénées ; et François Ier. en avoit mangé, qui lui avoient été envoyés du pays de Foix.

Gelinottes. Les Gelinottes, ou poules sauvages, qu'on mangeoit à Paris, venoient des Ardennes, ou de Lorraine. Elles étoient, selon le même Bélon, plus estimées que les faisans, et se vendoient deux écus la pièce. (1) Quelques auteurs confondent cet oiseau avec le Francolin.

Gontier (2) rapporte avoir connu plusieurs Gentilshommes, qui, habitant un château situé près

(1) Voyez sur cet oiseau, Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 4 et 153, où l'on prouve qu'il seroit aisé de le multiplier dans nos basses-cours. (d. R.)

(2) *Exercitationes Hygiasticæ sive de Sanitate tuendâ*, Lugdini, 1668, in-4°. (d. R.)

d'un bois, lâchoient dans ce bois un certain nombre de poules. Elles y devenoient sauvages, multiplioient beaucoup, et leur offroient, quelques années après, un gibier abondant, d'un goût et d'un fumet exquis.

Du temps de Champier, on faisoit beaucoup de cas du coucou. De tous les oiseaux qu'on peut servir dans un repas, il n'y en avoit même aucun, dit l'auteur, que l'on comparât à cet oiseau, jeune encore, et pris au moment qu'il sort du nid et qu'il commence à voler. Coucou.

« Les Grands-Seigneurs, ajoute-t-il, prisent « aussi infiniment le pluvier; mais cependant « c'est moins sa chair qu'ils recherchent, que le « plaisir que leur procure cette chasse. Aussi, « dans leurs terres, est-ce un crime capital d'en « tuer un, et ce crime, ils le punissent très-ri« goureusement. »

Bélon rapporte que de Beauce il arrivoit quelquefois aux marchés de Paris tant de pluviers, qu'on eût pu en remplir des charrettes entières. Au reste, lorsqu'on mettoit cet oiseau à la broche, l'usage, dit-il, étoit de ne point le vider; et c'est ce qu'on faisoit aussi pour la bécassine et pour les petits oiseaux de rivière.

« Le peuple des villes, continue Champier, « nourrit en cage des étourneaux auxquels il « apprend à parler. Dans le temps des ven« danges, cet oiseau est recherché, ainsi que la Grives et Etourneaux.

« grive (1), parce qu'alors il est gras, et qu'il a « plus de goût. Néanmoins, il y a des gens déli- « cats qui, même alors, ne l'admettent point à « leur table (2).

Allouettes. « A Paris, les allouettes sont un mets fort « commun. On les y sert enfilées, par six ou par « douze, à une petite broche de bois, et bardées « de sauge et de lard. On en fait aussi des pâtés, « dont la sauce est l'hipocras.

Merles. « Plusieurs de nos Provinces, et particulière- « ment la Normandie, nourrissent beaucoup de « merles. On les y prend à la glu; ou, la nuit, « au flambeau, avec des filets.

Corneilles. « On fait cas de l'espèce de corneilles qui est « grise. Elles se paient même assez cher, quand « le froid les a engraissées. La manière de les « manger est de les accommoder aux choux, « ainsi que les ramiers et les vieilles perdrix.

Cailles. « Les cailles sont extrêmement communes par « toute la France. On en prend tant en Langue- « doc que, dans chaque maison, il y a un en- « droit particulier, destiné spécialement à les

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, page 61. (d. R.)

(2) En Flandres, on construisoit, à la campagne, des espèces de fuies pour les étourneaux; ils venoient y pondre dans la saison, et l'on prenoit leurs petits pour les manger. J'ai vu encore, en 1780, de ces trous à l'Abbaye de Vicogne, près de Valenciennes; et des vieillards m'y ont dit avoir mangé, dans leurs jeunesse, des étourneaux pris ainsi.

« engraisser. On en attrappe aussi beaucoup dans « nos Provinces septentrionales ; et celles de ces « Provinces qui sont situées le long de la mer, « vont même en faire commerce en Angle- « terre (1).

Perdrix.

« Une moitié de la France a des perdrix rouges, « l'autre moitié en a des grises : mais les cantons « où se trouvent les grises, ne font aucun cas « des rouges (2) ; comme ceux qui ont des rouges « méprisent les grises. De nos jours, le Roi « d'Angleterre en a fait venir de chez nous une « quantité immense de ces premières, dans l'es- « poir d'en peupler son île. Elles y sont toutes « mortes (3).

« On peut apprivoiser et rendre domestiques « les perdrix. Nous avons vu le Cardinal de Châ- « tillon en avoir, près de Lisieux, des troupeaux « privés. Tous les matins, elles alloient aux champs « pour paître. Le soir, elles revenoient d'elles- « mêmes dans ses cours, comme les volailles « ordinaires ». (4)

---

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 61. (d. R.)

(2) On ne pense plus ainsi ; et les rouges, dans la Capitale, ainsi que dans nos Provinces septentrionales, sont les plus estimées. Voyez à cet égard le *Théâtre d'Agriculture*, cinquiesme lieu, tom. II, p. 195, col. 1. (*)

(3) Gaston Phebus rapporte que long-temps avant lui, les chasseurs faisoient usage d'une vache artificielle pour surprendre et arrêter les perdrix. (d. R.)

(4) *Essai Historique sur l'Agriculture* dans Olivier de Serres,

Tournefort assure de même avoir vu, près de Grasse, un Provençal conduire à la campagne des compagnies de perdrix, les faire approcher à sa volonté, les prendre avec la main, les caresser, et les renvoyer ensuite avec les autres (1).

Quant à la manière d'apprêter et de servir les perdrix, Champier nous apprend que, quand elles étoient vieilles, on les lardoit, on les faisoit un peu rôtir, puis on les accommodoit aux choux. Les perdreaux au contraire se mettoient toujours à la broche; et on les mangeoit, soit avec du jus d'oranges, soit avec une sauce piquante.

Au dix-septième siècle, les perdrix d'Auvergne étoient renommées. *Je dînai hier chez Madame de la Fayette*, dit Madame de Sévigné; *c'étoient des perdrix d'Auvergne, et des poulardes de Caen.*

Tourterelles.

Les tourterelles passoient de même pour un mets exquis (2). La même Sévigné, décrivant un repas magnifique qu'on lui avoit donné, dit: *ce fut le plus grand et le plus beau que j'aie vu depuis long-temps. Toutes les bonnes viandes et les*

---

tom. I, p. CLIX. Le Duc de Noailles avoit un grand nombre de de perdrix privées dans son parc à Saint-Germain-en-Laye. Elles entroient dans les appartements, et la vue des personnes étrangères ne les effarouchoient nullement. (d. R.)

(1) *Relation d'un voyage du Levant*, Paris, 1717, in-4°., tom I, p. 586. (d. R.)

(2) Olivier de Serres, tom. II, pag. 61, donne la manière de les nourrir et de les loger, il prétend que cet oiseau ne couve ni ne pond lorsqu'il est en servitude. J'ai cependant vu des exemples du contraire. (d. R.)

beaux fruits y étoient en abondance ; les tourterelles, les cailles grasses, les perdreaux, etc. Nous fûmes surprises ; et nous comprîmes qu'il n'est question que d'avoir de l'argent.

Comme le becfigue se nourrit de graines de myrthe, et que sa chair en contracte une sorte d'amertume, beaucoup de gens n'aimoient pas cet oiseau, dit Beaujeu. D'autres au contraire le recherchoient, à cause de ce petit goût amer qui provoquoit en eux la faim et la soif. En Provence, il étoit si estimé, qu'il y avoit des festins où l'on ne servoit que des becfigues. Becfigue.

SECTION VI.

Gibier quadrupède.

Lapins. PLUSIEURS Auteurs ont écrit que nous devons les lapins à l'Espagne, et que ce présent n'est pas même extrêmement ancien. C'est-là une erreur, au moins pour la seconde partie du fait. On lit dans Strabon que, de son temps, la Gaule méridionale étoit tellement infestée de ces animaux, qu'ils dévoroient jusqu'à la semence des grains, et aux racines des arbres. Cette énorme multiplication des lapins sembleroit prouver que les Gaulois n'en mangeoient pas; et en effet, il y a encore aujourd'hui plusieurs nations qui s'en abstiennent par répugnance.

Au reste, quoique le lapin soit devenu par la suite un aliment pour nos pères, il n'a pas cessé néanmoins d'être infiniment commun dans nos Provinces méridionales. Beaujeu (année 1551), rapporte qu'un Gentilhomme Provençal étant allé à cette chasse avec quelques-uns de ses vassaux et trois chiens, il en rapporta, le soir, six cents. Dans les îles qui sont auprès d'Arles, il y en a tant, dit-il, que quand un chasseur n'en tue pas cent dans sa journée, il revient mécontent.

Celles de nos Provinces où ils étoient plus

rares, cherchèrent au contraire à les multiplier. On se rappelle ce que j'ai dit sur les garennes. (1)

« Dans les villes, écrit Champier, on élève des « lapins domestiques de toutes les couleurs, noirs, « blancs, cendrés, etc.; et souvent les Rôtisseurs « les vendent pour lapins de garenne. Au reste, « cet animal n'est recherché que lorsqu'il est « jeune; encore ne le mange-t-on que rôti.

« A Paris, on estime beaucoup les lapereaux « de Vincennes. »

De Serres (2) parle d'un moyen, que nous n'employons plus, et qui étoit d'usage au seizième siècle pour rendre les lapins meilleurs. « On les « châtre, dit-il; et on les lâche ensuite dans la « garenne, où ils deviennent plus délicats et plus « tendres. »

Selon Varron, les lièvres de Gaule étoient d'une grandeur extraordinaire. Lièvres.

« Le levraut, continue Champier, n'a de prix « que depuis deux mois jusqu'à huit. Dès qu'il a « un an, l'on n'en fait plus de cas. Plus vieux, « on le rebute tout-à-fait; ou on ne l'emploie « alors qu'en civet, ou bien en pâté. Il y a même « un proverbe françois, qui dit qu'un vieux lièvre « et une vieille oye sont la nourriture du Diable. « La cervelle de cet animal se mange bouillie, « frite, ou grillée.

(1) Tom. 1, p. 384. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 69, col. 1. (d. R.)

Chevreuil « La France nourrit dans ses forêts beaucoup « de chevreuils ; mais ce mets est réservé pour la « bouche des Grands. On ne l'y mange commu- « nément que rôti.

Sanglier. « Le sanglier se mange rôti, ou fricassé avec « des navets. Il n'en est pas ainsi de la hure ; elle « s'accommode à part ; mais un pareil morceau « ne convient qu'aux gens très-riches.

Cerf. « On sert aussi à leur table certain morceau du « cerf, qu'on appelle le cimier. Pour le bois de « cet animal, lorqu'il est jeune et nouveau en- « core, on le mange coupé par tranches et frit ; « mais c'est-là un mets de Roi. »

Dans les manuscrits du treizième siècle, j'ai trouvé une pièce intitulée *la devise des Lécheurs* (des gourmands), où l'on vante beaucoup la langue de cerf entrelardée.

Bléreau. « Un jour, dit Beaujeu, un de mes domesti- « ques m'apporta un bléreau qu'il avoit tué, et « qui étoit fort gras. Comme ces animaux ne vi- « vent que de fruits, et que par conséquent leur « chair doit être agréable et saine, je m'avisai de « mettre celui-ci en pâté. On le trouva si exquis « que, depuis ce temps, le bléreau, qui aupa- « ravant étoit en Provence totalement dédaigné, « y est devenu le gibier qu'on chasse avec le plus « d'ardeur. »

SECTION VII.

Lait, Beurre, Œufs, et Fromage.

Le lait et le beurre qui nous sont permis aujourd'hui, même en carême; les œufs dont nous n'usons alors qu'avec une permission particulière; le fromage enfin que nous regardons comme un aliment de la plus sévère abstinence, n'ont pas été toujours, ni également permis, ni également prohibés. Long-temps, ces différentes substances furent étrangères aux réglemens de la discipline ecclésiastique; ou plutôt, l'Eglise n'ayant d'abord rien décidé sur les mets qui pouvoient être permis ou défendus les jours de jeûne, les Fidèles, pendant plusieurs siècles, n'eurent sur cela d'autre règle de conduite, comme le prouve le Docteur Launoy, que celle que leur prescrivoit à eux-mêmes la dévotion. (1)

(1) *Sunt et alia in catholicâ Ecclesiâ instituta vivendi præstantia*, dit Saint-Epiphane; *nimirum quod alii carnibus prorsus abstineant tam quadrupedum et avium quam piscium, nec non ovis et caseo. Alii quadrupedibus duntaxat; sed avibus ac ceteris vescuntur. Alii etiam ab avibus temperant; ova et pisces retinent; quibus nonnulli etiam abstinent, qui tamen caseum sibi permittunt. Alii verò caseo non utuntur. Præterea quidam a pane abstinent; quidam ab arborum fructibus, et coctis omnibus.*

« Les Fidèles Catholiques suivent, dans leur « manière de vivre, plusieurs régimes recom- « mandables : car les uns s'abstiennent non-seu- « lement de la chair des quadrupèdes, des oi- « seaux, et des poissons, mais encore d'œufs, « et de fromage ; les autres renoncent unique- « ment aux quadrupèdes, et se permettent les « oiseaux et tous les autres aliments. Ceux-ci ne « mangent point de volatiles ; mais ils mangent « des œufs, et du poisson. Ceux-là s'interdisent « les œufs. Il en est qui n'usent que de poisson « seulement ; il en est qui, s'abstenant de pois- « son, mangent du fromage, dont d'autres se « privent. Enfin, quelques-uns rejettent le pain ; « et quelques autres, les fruits des arbres, ainsi « que tout aliment cuit. »

On lit de même dans Socrate. (1)

« Les uns s'abstiennent généralement de tous « les animaux, les autres, dans tout le genre ani- « mal, ne mangent que du poisson ; d'autres

---

(1) *Alii omnino ab omni animantium genere abstinent. Alii inter animantia solos pisces commedunt ; alii cum piscibus volucres etiam manducant, easque ex aquâ, ut est apud Moysen, nasci asserunt....... Sunt qui cum ad horam nonam jejunaverunt, variis ciborum generibus utuntur. Aliâ ratione apud alias gentes jejunatur : cujus rei sunt causæ prope infinitæ. Ac quoniam nemo de eâ re præceptum litterarum monumentis proditum potest ostendere, perspicuum est Apostolos liberam potestatem in eadem cujusque menti et arbitrio permisisse. Hanc disparem jejuniorum rationem in ecclesiis esse cognoscimus.*

« joignent aux poissons les volatiles, et les croient « nés de l'eau, comme le dit Moyse.... Il en est « qui, lorsqu'ils ont jeûné jusqu'à la neuvième « heure, se permettent alors diverses sortes d'a- « liments. Les différentes nations ont leurs dif- « férentes manières de jeûner ; et il y a une infi- « nité de causes de cette diversité. Car, comme « personne ne peut montrer dans les Livres Saints « rien de précis sur cette matière, il est évident « que les Apôtres ont laissé à chaque Fidèle « la liberté de faire en ce genre ce qui lui plairoit ; « et c'est, selon moi, la raison des différences « de jeûnes qui subsistent dans les différentes « églises. »

L'Historien Nicéphore dit, à quelques mots près, la même chose que Socrate.

On n'eut point dans l'Occident, et en France sur-tout, des principes plus fixes que dans l'Eglise grecque. Théodulphe, Evêque d'Orléans (ann. 797), enseignant, dans une instruction aux Prêtres de son Diocèse, les aliments que l'on peut, et ceux que l'on ne doit pas se permettre aux jours de jeûne, dit expressément. (1) « C'est « un homme d'une grande vertu que celui qui « peut s'abstenir d'œufs, de fromage, de pois- « son, et de vin. »

---

(1) *Qui ovis, caseo, piscibus, et vino abstinere potest, magnæ virtutis est.* Ces paroles de Théodulphe furent adoptées par un Concile d'Angleterre, qui en fit un Canon.

Ailleurs il ajoute : (1) « ce qui est défendu , c'est « l'ivresse et la luxure , et non le lait et les œufs : « car l'Apôtre ne dit point, abstenez-vous d'œufs « et de lait ; mais il dit, ne vous enivrez point « avec le vin qui produit la luxure. »

Aujourd'hui, nous ne jeûnons point les Dimanches de carême, par respect pour ce jour que l'on regarde particulièrement comme un jour de réjouissance. Alors, non-seulement on ne jeûnoit point le Dimanche, mais de plus on faisoit gras. Une vie de Saint Sor, imprimée par le Père Labbe dans sa *Bibliothèque*, prouve qu'au Xe. siècle cette coutume subsistoit ; puisque le Saint, ce jour-là, mangea du cerf avec les siens. Dans certains cantons, l'usage se maintint plus long-temps encore ; comme on le voit par une autre vie d'un certain Godefroy, ou Geoffroy, trente-huitième Evêque d'Amiens, élu l'an 1104. « Le jour des cendres, les Amiennois s'é- « tant rendus à l'église de Saint-Firmin, dit le « Légendaire, le bienheureux Godefroy vint, « nu-pieds selon sa coutume, et couvert d'un « cilice, exhorter ses ouailles. Il leur défendit, « dans son discours, de manger de la viande de- « puis ce jour-là jusqu'à Pâques. Mais, loin de « déférer à ses ordres, ils protestèrent au con-

---

(1) *Vini ebrietas et luxuria prohibita sunt, non lac et ova. Non enim ait Apostolus, nolite comedere lac et ova, sed nolite inebriari vino, in quo est luxuria.*

« traire qu'ils ne quitteroient point une coutume
« ancienne ; et, après beaucoup de plaintes con-
« tre leur Evêque, qui sans cesse se plaisoit,
« disoient-ils, à imaginer des austérités nouvelles,
« ils déclarèrent qu'ils mangeroient de la viande
« le Dimanche. Ils en mangèrent en effet. Le Pré-
« lat le sut ; mais il ferma les yeux, et attendit que
« les circonstances devinssent plus favorables.(1) »

Long-temps auparavant, les Grecs s'étoient fait peu-à-peu, sur le jeûne quadragésimal, une morale plus sévère que la nôtre. Ils en vinrent même jusqu'à blâmer notre conduite en ce point. Le premier qui affecta le rigorisme, fut Photius. Patriarche de Constantinople. Il fit, à ce sujet, des reproches, auxquels Ratram, Moine de Corbie, Hincmar, Archevêque de Rheims, Eudes, Evêque de Paris, et plusieurs autres personnages célèbres du temps, répondirent (2). Eudes avance, pour nous excuser, que l'abstinence chrétienne est un usage qui varie selon les lieux et les églises. « En Italie, dit-il, on s'abstient,
« pendant trois jours de la semaine, de tout ali-
« ment cuit au feu, parce que ce pays abonde

---

(1) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. II, pag. 29—32. (d. R.)

(2) *Reprehendere moliuntur*, dit Hincmar dans sa lettre an. 867, *quod octo hebdomadibus ante Pascha à carnium, et septem hebdomadibus à casei et ovorum usu, more suo, non cessamus.*

Les Russes suivent la religion grecque, et s'abstiennent du beurre pendant leurs différents carêmes.

« en excellents fruits de tout genre. Dans les can-
« tons qui n'ont pas la ressource de ces bons
« fruits, on cuit au feu tous les aliments. En Alle-
« magne, on ne peut se passer d'œufs, de lait,
« de beurre et de fromage, quoique quelques
« personnes s'en privent volontairement. Enfin,
« il y a des gens qui, le Vendredi et le Jeudi Saints
« mêmes, mangent à l'ordinaire des œufs et du
« laitage ».

Pour les œufs, il n'est pas surprenant qu'on se les soit permis sans scrupule. L'opinion ayant établi que la volaille étoit un aliment maigre, de même nature que les poissons, on raisonnoit conséquemment en regardant comme maigre aussi l'œuf que cette volaille avoit pondu. Le Diplôme de Charles-le-Chauve, en faveur de l'Abbaye de S. Denys, accorde, entr'autres choses, à ce Monastère, onze cents œufs, annuellement, aux trois grandes fêtes de l'année : or l'on sait que l'ordre de S. Benoît faisoit toujours maigre. L'Abbaye de S. Maur-des-Fossés percevoit, tous les ans, à Ozoir, à Torcy, à Boissy-S.-Léger, et à Ferrières, un certain nombre d'œufs pour la pitance des Moines. Enfin, les Chartreux qui observent un carême perpétuel, et qui, dans tous les temps, l'ont observé avec la régularité la plus stricte, mangeoient des œufs. Leurs statuts ne les leur défendent que pendant l'avent ; ils les leur permettent formellement pendant tout le reste de l'année.

Cependant, il y avoit des personnes dévotes et de saints personnages qui se faisoient scrupule de toucher aux subsistances qui sont une production animale. On lit dans la vie de S. Jacques, Hermite du Berry, qu'il *ne se permettoit pas tout ce qui vient de la chair, comme œufs et fromage; qu'il n'en usoit que quand il étoit malade : et encore falloit-il le presser beaucoup*. Dans celle de S. Benoît d'Aniane, on trouve que le Saint non-seulement défendoit d'apprêter avec de la graisse ses aliments (il a été parlé plus haut, et il sera encore parlé ailleurs, de l'usage où étoient les Moines, qui faisoient maigre, d'accommoder à la graisse leurs légumes), mais même qu'il poussoit le scrupule *jusqu'à en ôter le plus petit morceau de fromage.*

Au reste, ce rigorisme n'étoit que celui de quelques particuliers. L'opinion générale regardoit comme licite, ce que, par mortification, ceux-ci se défendoient à eux-mêmes; et, jusqu'aux éloges donnés par le Légendaire à leur abstinence, tout prouve que le vulgaire pensoit et agissoit autrement qu'eux.

Il paroît pourtant que le beurre, soit préjugé, soit usage, ne se mangeoit guères les jours maigres, qu'en substance; et que, dans les cuisines, on ne l'employoit point en assaisonnement. Les aliments alors, chez les Moines sur-tout, s'apprêtoient avec de l'huile; coutume adoptée des pays chauds, où l'on a des oliviers en abondance,

et peu de pâturages; et qui ne convenoit nullement à nos climats, où l'on a beaucoup de pâturages et très-peu d'oliviers. Aussi l'huile venoit-elle à manquer ou à renchérir, on ne savoit plus comment faire; et cet inconvénient devenoit considérable, sur-tout pour celles de nos Provinces qui, par leur position, se trouvent éloignées des cantons à olives; c'est-à-dire, pour une grande partie de la France. Il y eut à ce sujet des représentations faites au Concile tenu en 817 à Aix-la-Chapelle; et le Concile y eut égard. La France n'ayant point d'huile, il permit aux Réguliers d'employer, pour apprêter leurs aliments, la graisse animale ou l'huile de lard (1).

Par la suite, on trouva, comme je l'observerai ailleurs, que c'étoit-là une friandise peu convenable à des gens qui se dévouoient, par pénitence, à une vie austère. On défendit le jus de lard; dès-lors il fut regardé par les Fidèles comme aliment gras; et l'on fut obligé, en conséquence, d'y substituer le beurre pour l'assaisonnement des mets. Cette dernière substance devenant en quelque sorte nécessaire, elle se combina avec le jeûne le plus rigoureux. C'est ce qui résulte d'un ouvrage intituté de *Claustro Animæ*, par Hugues de Feuillet, Abbé de S. Denys en 1149. L'auteur examinant quelle doit être la nourriture d'un vrai Religieux, dit qu'il doit vivre de

---

(1) *Et quia oleum olivaram Franci non habent, voluerunt Episcopi ut* (*Canonici Regulares*) *oleo lardino utantur.*

fruits et de légumes; et que *ces légumes doivent être apprêtés, non avec de la graisse, mais avec du beurre, de l'huile ou du lait.*

Néanmoins, l'usage du beurre et du lait, quoiqu'autorisé par une longue prescription, attira enfin l'animadversion ecclésiastique. Un Concile d'Angers, en 1365, le condamna, et voulut ramener à l'ancien usage de l'huile. *Nous savons*, dit le Concile, *que dans plusieurs cantons, non-seulement les Réguliers, mais encore les Clercs, usent de lait et de beurre en carême et les jours de jeûne; quoiqu'ils aient du poisson, de l'huile, et tout ce qui est nécessaire pour ce temps-là. En conséquence, nous défendons à toute personne, quelle qu'elle soit, le lait et le beurre en carême, même dans le pain et les légumes; à moins qu'elle n'en ait obtenu une permission particulière.*

Toute rigoureuse qu'étoit la loi imposée par le Concile, elle fut observée très-rigoureusement jusques vers les dernières années du quinzième siècle. Les Rois mêmes s'y assujettirent, ainsi que le reste de la nation. Charles V, dont la santé se trouvoit altérée depuis qu'il avoit été empoisonné par le Roi de Navarre, ayant eu besoin d'adoucir son maigre par l'usage du lait et du beurre, soit en aliments, soit en assaisonnements, il en demanda la permission au Saint-Siége. Le Pape, c'étoit Grégoire XI, y consentit; mais il exigea un certificat du Confesseur et du Médecin, et imposa même au Prince, pour com-

pensation, un certain nombre de prières et d'œuvres pies. Et, ce qui montre jusqu'où l'on poussoit alors le scrupule sur ces sortes de matières, c'est que le Pontife, dans sa même Bulle, accorde aux Officiers du Monarque la permission de *goûter* aux sauces et aux ragoûts qu'ils apprêteront pour lui avec du beurre et du lait.

Pour la deffaute d'huile, on mangeoit du beurre en icelui quaresme, comme en charnage; dit le *Journal de Paris sous Charles VI et Charles VII.*

Enfin, en 1491, la Reine Anne, Duchesse de Bretagne, fit, de même qu'avoit fait Charles V, solliciter à Rome la permission d'user de beurre; et, cette permission, elle la demandoit non-seulement pour elle, mais pour sa Maison. La raison qu'elle alléguoit au Souverain Pontife, étoit que la Bretagne ne produisoit point d'huile. Sept siècles auparavant, une raison pareille avoit fait accorder aux Réguliers la graisse de lard. Cette fois-ci elle valut à la Maison de la Reine l'usage du beurre. Encouragée par cette faveur, la Bretagne demanda et obtint la même grace. Nos autres Provinces, qui avoient le même motif pour la solliciter, la demandèrent successivement aussi; et c'est ainsi que l'on est parvenu à en jouir; mais originairement nous en sommes redevables à la requête que présenta, la première, à ce sujet, la Reine Anne.

Cependant, en accordant ces permissions, le S. Siége y ajoutoit toujours, pour condition pré-

liminaire et indispensable, qu'on seroit tenu à faire certaines prières, et sur-tout quelques aumônes. Dans Paris, les Marguilliers de Paroisses demandèrent que la destination de ces aumônes fût fixée particulièrement, et qu'on l'appliquât à l'entretien ou à la réparation des églises. Ils l'obtinrent ; et de-là naquirent ces *troncs pour le beurre*, qui pendant long-temps subsistèrent dans nos églises paroissiales, et qu'ensuite on supprima prudemment, parce que devenant inutiles, ils n'étoient plus que ridicules (1).

Une fois familiarisés avec l'usage du beurre en maigre pour les assaisonnements, les François s'accoutumèrent à le regarder comme aliment maigre, lorsqu'il étoit mangé en nature; et ils finirent par croire qu'on ne devoit en user que les jours maigres. C'est au moins ce qui résulte d'une lettre de Madame de Sévigné (ann. 1680), dans laquelle cette Dame, décrivant un grand repas donné par les Etats de Bretagne à l'occasion du petit Prince de Léon, que les Etats avoient tenu sur les fonts de baptême, s'exprime ainsi : *C'étoit la Bretagne entière, M. le Gouverneur de Bretagne, MM. les Lieutenants-Généraux de Bretagne, M. le Trésorier de Bretagne..... On auroit dansé les passe-pieds de Bretagne, si l'on*

(1) Ils subsistoient encore dans quelques provinces lorsque le Grand publia cet ouvrage; ce n'est que depuis la suite des événements de 1789 qu'ils ont entièrement disparu. (d. R.)

y eût dansé ; et mangé du beurre de Bretagne, s'il eût été jour maigre.

Tant que le lait avoit été réputé substance grasse et animale, le fromage, qui est fait avec du lait, avoit été prohibé aussi pour certains jours ; et ce raisonnement étoit conséquent. *Mangeoient char en karesme, fromaige, lait, et œufs, comme en charnaige*, dit encore le *Journal de Paris sous Charles VI et Charles VII.* Nous autres qui, depuis la permission accordée par le Souverain Pontife, sommes accoutumés à regarder le beurre et le lait comme aliments maigres, nous usons de fromage dans les temps de jeûne et d'abstinence ; et nous raisonnons aussi conséquemment que nos pères, quoique le résultat de leur doctrine et de la nôtre soit contradictoirement opposé. Quelque bizarres que soient en apparence les opinions des hommes, lorsque l'on compare un siècle avec un autre, elles ne sont pas toujours aussi étranges qu'au premier aspect elles semblent l'annoncer. Toutes ont un principe, bon ou mauvais, sur lequel elles sont fondées. Admettez une fois ce principe, la conséquence vous paroîtra juste.

Quand on eut changé d'opinion sur la nature des volatiles, et qu'on ne les crut plus poissons, alors on changea nécessairement aussi de façon de penser sur les œufs. Ceux-ci devinrent, comme les oiseaux, un aliment prohibé en maigre, ou au moins en carême. La permission accordée pour

le beurre enhardit à demander celle des œufs ; mais cette dernière devoit être difficile à obtenir : car enfin on avoit, pour solliciter la première, une raison excellente, le défaut d'huile ; mais quel prétexte apporter pour la seconde ? Il s'en présenta cependant ; et Jules III, en 1555, accorda la dispense. Néanmoins les préventions sur cet objet étoient devenues si fortes, que la Bulle du Pape fut brûlée, dit Sauval, par Arrêt du Parlement. Malgré la Bulle, un Concile de Bourges, en 1584, défendit d'user d'œufs en carême, à moins qu'on ne fût malade. Bientôt pourtant on sentit l'avantage d'une grace à laquelle tout le monde gagnoit ; mais néanmoins l'autorité épiscopale n'en a jamais fait qu'une faveur passagère. La dispense n'est point à perpétuité, comme celle du beurre ; il faut la demander, tous les ans, à l'Evêque diocésain ; et personne n'ignore qu'elle occasionnoit une procession, la première semaine de carême (1).

Œufs de Pâques.

S'il étoit pénible de s'abstenir d'œufs pendant quarante jours entiers, ce devoit être aussi une grande joie d'en reprendre l'usage, quand le temps de pénitence venoit à cesser. La dévotion, qui dans certains temps s'introduit par-tout, fit même de cette époque une cérémonie religieuse. On alloit à l'église le Vendredi-Saint et le jour de

---

(1) Le Grand s'est trompé, la procession n'avoit lieu que pour le laitage et non pour l'usage des œufs. (d. R.)

Pâques, offrir et faire bénir des œufs. Ces œufs bénis, rapportés dans les familles, y occasionnoient une sorte de fête et de réjouissance. Les parents, les voisins, les amis s'en envoyoient mutuellement; et de-là vint l'expression proverbiale, *donner les œufs de Pâques.* Pour enjoliver le présent, on les teignoit en rouge ou en bleu; on les mouchetoit, on les barioloit de différentes couleurs. Enfin, le don ou l'envoi des œufs devint un usage si général, qu'en beaucoup de villes il donna lieu à un abus superstitieux, mais plaisant.

L'un des jours de la semaine de Pâques, les Etudiants des écoles, les Clercs des églises, les jeunes gens de la ville, s'assembloient dans la place publique au bruit des sonnettes et des tambours. Les uns portoient des étendards burlesques; les autres étoient armés de lances ou de bâtons. De la place, ils se rendoient, avec le tapage horrible dont on imagine qu'étoit capable une pareille cohue, à la porte extérieure de l'église principale du lieu. Là, ils chantoient Laudes; après quoi ils se répandoient dans la ville pour quêter les œufs de Pâques.

En certaines Provinces, la procesion des œufs étoit fixée au Jeudi de la mi-carême. Mais, comme alors on ne pouvoit point quêter d'œufs, puisque dans ce moment-là ils étoient défendus, on recevoit, en place, quelque autre denrée, qui portoit néanmoins le même nom.

A la Cour, l'usage étoit, le jour de Pâques, de

porter chez le Roi, après la grand'messe, des œufs peints et dorés. Sa Majesté les distribuoit à ses Courtisans. C'est vers le milieu du dix-huitième siècle que cette coutume a été abolie. Elle subsiste encore en Russie, et à la Cour de plusieurs Souverains.

La plupart de nos Provinces ont conservé celle des œufs peints et durs, en présent, le jour dont nous parlons. A Auxerre, on les appelle des *roulées*; parce qu'on s'en sert, en guise de boules, pour un certain jeu où il s'agit d'atteindre, en les faisant *rouler*, un but désigné.

Parmi les provisions de bouche dont les Marins chargeoient leurs vaisseaux pour des voyages de long cours, ou pour des expéditions, il y avoit ordinairement des jaunes d'œufs, (d'œufs durs sans doute), battus et mis en tonneaux. Froissart les compte au nombre de celles que Charles VI avoit fait embarquer sur sa flotte, lorsqu'il méditoit une descente en Angleterre. *On emplissoit les vaisseaux*, dit-il, *de chairs et de poissons salés, de vins, cervoise* (bierre), *orge, avoine, seigle, blé, aulx, oignons, pois, fèves, foin en baril, chandelles de cire, bouteilles à verjus, bouteilles à vinaigre, pots, godets, cuillières de bois et d'estain, chandeliers, bassins, cochons gras, hastiers* (broches), *outils de cuisine, outils de bouteillerie, sel, biscuits, farine, graisse, et* MOYAUX D'ŒUFS BATTUS EN TONNEAUX.

Œufs durs employés en mer.

Il y a long-temps qu'on a cherché à conserver

Moyens de conserver les œufs frais.

frais les œufs, c'est-à-dire à les conserver toujours pleins; car un œuf plein est un œuf frais : il ne s'altère que parce qu'il laisse transsuder par ses pores une partie de sa substance. Pour empêcher cette évaporation, nos anciens livres d'agriculture conseillent de mettre les œufs dans l'eau, dans l'huile, dans du sable, du son, des cendres, du sel, de la sciure de bois, etc. (1)

En Asie, on les garde, dit-on, en les enveloppant d'une couche de cendres humectées avec de l'eau de mer. L'eau ordinaire feroit le même effet; et le procédé, si l'enveloppe ne gerçoit point en se desséchant, seroit un des plus avantageux, parce qu'il bouche plus complettement et plus immédiatement les pores.

Réaumur en enseigne un autre, qu'il prétend plus commode et plus expéditif; c'est de mettre au feu de la graisse de mouton, et d'y tremper l'œuf lorsqu'elle commence à fondre. Un pareil enduit suffira, dit-il, pour arrêter toute déperdition de substance.

Enfin j'ai entendu l'Abbé Nollet, à ses leçons de Physique expérimentale, proposer aussi une méthode. « Au commencement de l'automne, « disoit-il, prenez une certaine quantité d'œufs « frais, non fécondés; c'est-à-dire, pondus par « des poules qui auront été séparées du coq de-

---

(1) Voy. Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 12, 159—161. (d. R.)

« puis un mois. Attachez sur leur pointe, avec « un peu de cire d'Espagne, les deux extrémités « d'un bout de fil; ce fil formera ainsi un anneau « par lequel vous les suspendrez à un clou. Ayez « dans un vase, ou dans un grand gobelet, cer- « taine quantité de vernis. Le meilleur de tous, « parce qu'il est le moins coûteux et le plus fa- « cile, est celui qui peut se faire avec de la cire « d'Espagne commune, réduite en poudre, et « infusée dans l'esprit de vin. Vous présenterez « successivement votre vase sous chacun des « œufs; vous les y plongerez; et c'en sera assez « pour les conserver. Si vous voulez ensuite les « faire cuire, ou même les faire couver, supposé « qu'ils fussent féconds, vous n'aurez qu'à les « frotter avec un pinceau trempé dans de l'esprit « de vin pur. Le vernis disparoîtra; et la coque « restera nette, sans avoir ni ses pores empâtés, « ni ce coup d'œil huileux et dégoûtant que lui « donne la méthode des graisses. »

Confection du fromage.

Il est probable que, dans tous les temps, les procédés généraux pour faire le fromage ont été les mêmes; mais la situation respective des différents cantons de la France, a dû introduire pourtant, dans la manipulation, des différences locales. « En Auvergne, par exemple, dit Cham- « pier, on saloit beaucoup le fromage; ailleurs « on le saloit peu; dans l'Autunois, on ne le sa- « loit point du tout, parce que le sel y étoit trop « cher. »

Selon de Serres, (1) pour former un fromage excellent, il falloit le composer avec du lait de vache, du lait de chèvre, et du lait de brebis, mêlés ensemble. « Chacun de ces différents laits « lui communiquera, dit-il, ses bonnes quali- « tés, ainsi que le témoigne l'ancien proverbe, « *beurre de vache, fromage de brebis, caillé de* « *chèvres.* »

L'auteur voudroit aussi qu'on pratiquât en France le procédé qu'on pratiquoit à Lodi et à Parme, pour faire ces fromages *cogneus partout le monde par leur bonté ;* qu'on y fît bouillir le lait. « On l'observe, dit-il, dans quelques en- « droits de la Suisse, où l'on cherche à imiter « le Parmésan » ; mais il se plaint que les François le négligent, excepté dans certains cantons. (2)

Fromage persillé.

On connoît depuis très-long-temps l'art de persiller le fromage ; c'est-à-dire, de faire entrer dans sa pâte, lorsqu'on le fait, certaines herbes qui, en lui communiquant leur saveur (3), lui donnent encore des veines ou taches vertes, assez agréables à l'œil. Ce secret a au moins dix siècles, comme le prouve l'anecdote suivante sur

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 529. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 528, col. 1. (d. R.)

(3) Les Romains mêloient dans le leur du thym, réduit en poudre. Aujourd'hui encore, certains cantons de Lorraine font des fromages dans la pâte duquel ils sèment de la graine de fenouil.

Charlemagne, rapportée par le Moine de Saint-Gal.

« L'Empereur, dans un de ses voyages, dit « l'Historien, descendit à l'improviste et sans « être attendu, chez un Evêque. C'étoit un ven-« dredi. Le Prélat n'avoit point de poisson; et « il n'osoit d'ailleurs, à cause de l'abstinence du « jour, faire servir de la viande au Prince. Il lui « présenta donc ce qu'il avoit chez lui, de la « graisse et du fromage; (on se rappelle ce qui « a été dit ci-dessus sur la graisse). Charles man-« gea du fromage; mais, prenant les taches du « persillé pour de la pourriture, il avoit soin « auparavant de les enlever avec la pointe de « son couteau. L'Evêque, qui étoit debout auprès « de la table, ainsi que la suite du Prince, prit « la liberté de lui représenter que ce qu'il jettoit « étoit le meilleur du fromage. Charles goûta « donc du persillé; il trouva que son hôte avoit « raison, et le chargea même de lui envoyer, « tous les ans, à Aix-la-Chapelle deux caisses « de fromages pareils. Celui-ci répondit qu'il « étoit bien en son pouvoir d'envoyer des fro-« mages; mais qu'il ne l'étoit pas d'en envoyer « de persillés, parce que ce n'est qu'en les « ouvrant qu'on peut s'assurer si le marchand « n'a point trompé. Eh bien, dit l'Empereur, « avant de les faire partir, coupez-les par le mi-« lieu; il vous sera aisé de voir s'ils sont tels que « je le desire. Vous n'aurez plus ensuite qu'à rap-« procher les deux moitiés, en les assujettissant

« avec une cheville de bois ; puis vous mettrez le
« tout en caisse. »

Fromages gaulois.

De tout temps, nos différentes Provinces ont eu chacune des fromages plus ou moins estimés ; et il y a même peu de pays qui puissent se vanter d'en avoir autant, et autant d'aussi bons que la France. Pline témoigne que, de son temps, on cherchoit à Rome ceux de Nîmes, ainsi que ceux du Mont Losere au Gévaudan, et des pays circonvoisins ; mais ces fromages, ajoute le Naturaliste, avoient l'inconvénient de ne pas se conserver ; il falloit les manger frais.

Martial fait mention de ceux de Toulouse.

Fromages françois les plus renommés.

Sous les Rois de la troisième Race, Chaillot, village auprès de Paris, en faisoit qu'on recherchoit dans la Capitale. Les habitants avoient même le droit d'envoyer paître leurs vaches dans cette île de la Seine, qu'anciennement on nommoit Maquerelle, et qu'actuellement on nomme île des Cygnes : mais en retour, ils étoient tenus à présenter, tous les ans, à l'Abbé de Saint-Germain-des-Prés le jour de l'Ascension, deux grands bouquets, six petits, un denier parisis pour chaque vache, et un fromage gras.

Au douzième et treizième siècle, on estimoit aussi à Paris ceux de Champagne, et celui de Brie sur-tout (1).

---

(1) Guillaume de la Ville-Neuve, dans ses *Crieries de Paris*,

Ce dernier, qu'on y prise encore singulièrement, est plusieurs fois nommé avec éloge chez nos Fabliers et chez nos Poëtes anciens. On le crioit dans les rues; mais Eustache Deschamps, Poëte qui écrivoit sous Charles VI, dit malignement que c'étoit la seule bonne chose qui nous vînt de la Brie. Aujourd'hui, nous en avons de deux sortes : les fromages en table, et ceux qui, étant liquides, arrivent en pot. Ces derniers sont connus sous le nom de fromages de Meaux. Dans la classe des premiers, les meilleurs sont ceux de Nangis.

Par les statuts donnés aux Pâtissiers en 1522, le Roi accorde à ces artisans le droit de visite sur les fromages de Brie qui se vendent dans la ville de Paris et de ses fauxbourgs, *attendu qu'iceulx Pastissiers y ont intérest, pour ce que journellement ils mettent en œuvre ladicte marchandise.*

Platine (année 1509) cite parmi les bons fromages ceux de Chauny en Picardie, de Bréhémont en Touraine, de la Grande-Chartreuse dans le Dauphiné, de l'Epine et de Rosanois en Bourgogne.

Charles-Estienne vante ceux de Craponne en Auvergne, ceux de Béthune en Flandres, les *Angelots* de Normandie, et les fromages de crême

---

vers quarante. S'exprime ainsi :

J'ay bon fromage de Champaigne,
Or i a fromage de Brie.

frais, que Montreuil et Vincennes fournissoient à Paris.

Champier, qui parle avec éloge de ces derniers, dit que les paysannes les apportoient à la ville, dans de petits paniers de jonc, et qu'on les mangeoit saupoudrés de sucre. Aujourd'hui, non-seulement Vincennes et Montreuil, mais presque tous les villages voisins de la capitale, y en envoyent journellement de pareils. Les plus estimés sont ceux de Viry. L'Abbé de Marolles, au dix-septième siècle, disoient que les Parisiens recherchoient aussi ceux de Vanvres, de Clamart, de Montreuil et de Grosbois (1).

Le même Champier vante aussi ceux de la Chartreuse, de Bréhémont, de Béthune et de Craponne, qui, tous quatre, ont été déjà cités. Il dit des *Angelots* qu'ils sont agréables, mais qu'ils se conservent peu. Dans sa liste, il ajoute les rougerets de Lyon, les fromages de Brienne, de Bresse, de Sens et de Limoges. Mais il met au-dessus de tous, ceux d'Auvergne, tant les ronds que les cylindriques, et regarde même ces deux espèces comme les meilleures d'Europe.

Selon Liébaut, les Auvergnats employoient dans la confection de leurs fromages la propreté

---

(1) Ce témoignage de l'Abbé de Marolles se trouve dans la traduction qu'il a publiée de Martial en 1535. A propos de ce que le Poëte latin dit sur le fromage de Toulouse, son traducteur donne, dans une note, une très-longue liste de tous les fromages de France, qui avoient quelque réputation.

la plus minutieuse et la plus recherchée. Ils poussoient même l'attention, dit-il, jusqu'à n'y faire travailler que des enfants de quatorze ans, bien nets et bien sains (1).

Il est parlé, dans le même auteur, de fromages de carême, appellés à *la chardonnette*, et caillés avec des œufs de brochet; et de certains autres petits fromages qu'on nommoit à Paris *jonchées*, et qui étoient faits de lait caillé sans présure.

Chasseneux, dans son *Catalogus gloriæ mundi* (2), compte au nombre des excellents, ceux de Brie, de Craponne, de Bréhémont, de Berry, d'Eutigny près Dijon, et ceux qu'en Bresse on nommoit, pour leur rondeur, *têtes-de-morts*, ou *têtes de Moines*.

De Serres (3) vante les *petits fromageons*, appellés baux en Provence, les angelots de Brie, et *pareillement* les fromages de Bretagne. Ce mot *pareillement*, dans de Serres, est d'autant plus surprenant, que la Bretagne n'a été nommée par aucun des auteurs cités ci-dessus, et qu'aujourd'hui encore ses fromages n'ont point de répu-

---

(1) Il n'en est plus ainsi à présent. Voyez pour les détails sur la fabrication du fromage dans cette Province, le Grand d'Aussy, *Voyage en Auvergne*, tom. II, p. 415 et suiv. *Olivier de Serres*, tom. I, p. 619, col. 2. (d. R.)

(2) Ce qui regarde les fromages dans le *Catalogus* de Chasseneux est tiré d'un autre ouvrage, sur cette matière, par un certain Pantaléon de Conflans.

(3) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 529. (d. R.)

tation. C'est-là sans doute une erreur de l'écrivain. D'un autre côté cependant, comme de temps en temps le goût change, un caprice passager a pu donner à ceux dont nous parlons un instant de faveur. Cette faveur, au reste, si elle a existé, n'a pas duré long-temps.

L'Abbé de Marolles, dans la liste qu'il a laissée des fromages de France les plus renommés, ne fait nul cas de ceux de Bretagne. Il estime médiocrement ceux de Poitou, et très-peu ceux d'Anjou et du Limousin. Les meilleurs, selon lui, étoient les fromages à la crême de Blois, et ceux des environs de Paris, déjà cités ci-dessus; c'étoient les angelots (1); c'étoient les *cœurs* de Gournay et du pays de Bray; c'étoient les fromages d'Auvergne, de Cantal, de Brie, de Linas, de Roche, de Roquefort (2), de Berry, de Beauvais, de Peyrez,

---

(1) Ces fromages étoient connus au treizième siècle et portoient le même nom. Voy. *Glossaire de la Langue Romane*, tom. I, p. 66, au mot *Angelon*, et la nouvelle édition du Roman *de la Rose*, publiée par M. Meon, Paris, 1814. (d. R.)

(2) Celui-ci est devenu l'un des meilleurs et des plus estimés de France. Le sieur Marcorelle, qui a publié un Mémoire curieux sur cet objet, nous apprend qu'il sort annuellement des caves de Roquefort, environ six mille quintaux de fromage, sans compter douze cents quintaux que vendent, sous le même nom, quelques villages voisins. Je ferai observer sur cette note de le Grand d'Aussy, que le fromage de Roquefort n'est que de seconde classe. On appelle ainsi celui-ci qui a perdu sa sérosité par la compression. Ce dernier est ordinairement formé de lait de brebis auquel on mêle celui de chèvre, et cette association contribue à le rendre plus délicat et plus parfait. Le fromage de Sassenage qui jouit à

de Fleurs, de Couzières, de Truye, de Boisjency, d'Aunay, de S. Laurent-des-Eaux, de Vauduloir, Montmaraut, Traverzay, Livarot, Pont-l'Evêque, Marolles, et S. Eure-de-Toul.

Dans certains endroits des montagnes de Franche-Comté, nommés Gruyères, on faisoit, sur la fin du dix-septième siècle, des fromages qui portoient le même nom. Le Mémoire de l'Intendant de cette Province (l'un de ceux que les divers Intendants du Royaume fournirent en 1698, par ordre du Roi, au Duc de Bourgogne, pour l'instruction de ce Prince), assure que ces *fromages se débitoient par toute la France, et que les paysans avoient gagné considérablement, pendant la guerre, à les porter eux-mêmes dans les armées d'Italie et d'Allemagne.*

Les fromages d'Italie ont été introduits assez tard dans le Royaume. Le Parmésan, tant prisé aujourd'hui, n'y a été connu que sous Charles VIII; et ce ne fut même, si nous en croyons André de la Vigne, que par une espèce de hasard. Quand le Monarque, dans son expédition de Naples, passa par Plaisance, dit l'Historien, les Bourgeois vinrent lui offrir plusieurs fromages. Mais il fut tellement émerveillé de leur grandeur énorme (la Chronique à la suite de Monstrelet les représente *aussi grands quasi* Fromages étrangers.

juste titre d'une si grande réputation est composé de lait de vache et de lait de brebis. Il est bien meilleur quand on y joint le lait de chèvre. (d. R.)

comme la largeur de meules à moulins), que, par curiosité, il en envoya un à la Reine et au Duc de Bourbon, lesquels étoient alors en Bourbonnois. La Cour le trouva excellent; et l'on en prit si bien le goût, qu'au siècle suivant, selon Champier, c'étoit celui dont on faisoit le plus de cas (1).

Le même auteur rapporte que le plus estimé des fromages étrangers, après le Parmesan, étoit celui de Florence, appellé *marsolin*. Celui-ci, dit-il, avoit la forme de concombre.

De Serres (2) donne encore le premier rang au Parmesan, qu'il appelle fromage de Milan ou de Lombardie, et qu'il représente de même aussi grand qu'une meule de moulin. Il donne le second au fromage de Turquie, qui nous venoit dans des vessies; le troisième à celui de Suisse, et le quatrième à ceux de Hollande et de Zélande; « pays, dit-il, tellement abondants en pâtu-« rages, qu'une vache y rend par jour vingt-cinq « à trente pintes de lait, et quelquefois jusqu'à « quarante; pays enfin qui, malgré leur peu d'é-« tendue, produisent autant de lait dans une an-« née que toute la Guyenne, dans le même es-« pace de temps, produit de vin ». (3)

---

(1) Les fromages de Gruyères ont la même forme et la même grandeur; plusieurs pèsent jusqu'à quatre et cinq cents livres (deux cents kilogrammes et plus.) (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 529 et 630. (d. R.)

(3) Voyez sur cette prétendue abondance de lait les excellentes

Gontier (1) nomme parmi les excellents fromages étrangers celui de Gruyères.

Il en a été du goût pour le fromage, ainsi que de celui pour les pâtes. On les regarde aujourjourd'hui l'un et l'autre comme propres seulement à l'Allemagne, à l'Angleterre et à l'Italie ; et l'un et l'autre ont fait long-temps les délices de nos Pères. Quoiqu'un ancien proverbe de bonne femme déclarât que Ragoûts au fromage.

Jamais hommes sage
Ne mangea fromage ;

quoiqu'on citât, du Cardinal du Perron, un *dicton* pareil, *chiche main, bon fromage* (2) ; on l'employoit cependant dans une infinité de ragoûts ; on le faisoit entrer dans plusieurs sortes de pâtisseries. Il y en avoit même quelques espèces qu'on mangeoit en grillades. Le Roman de Claris, manuscrit, parlant d'une ville prise d'assaut, dit :

trouvent *tonneau*
Treuvent maint bon tonnel de vin,
cochon
Maint bon bacon, maint fromage à rostir.

On coupoit ce fromage par tranches ; on mettoit

---

observations de M. Tessier, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 620, note 81, col. 1. (d. R.)

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de Sanitate tuendâ*, Lugduni, 1668. in-4°. (d. R.)

(2) Ancien proverbe latin. *Caseus ille bonus quem dat avara*

ces tranches sur le gril ou dans la poële; et on les saupoudroit ensuite de sucre et de canelle en poudre. Platine écrit que celui d'Auvergne avoit surtout la qualité d'être excellent en rôties.

Souvent, au lieu de faire griller le fromage, on le faisoit fondre au feu dans un instrument de fer, creux et fait exprès; puis on le versoit ainsi sur une rôtie de pain, brûlante, qu'on assaisonnoit de même avec de la canelle, du sucre, et d'autres aromates. C'est de cette manière particulièrement qu'on mangeoit, selon le même auteur, ceux de Bresse; et, selon Champier, ceux de Crapone.

Sérat. Les Normands avoient une façon d'employer leur lait, laquelle étoit particulière à leur Province. Ils le faisoient bouillir avec de l'ail et de l'oignon. Cette liqueur aigrie, ils l'appelloient sérat, disent Champier et Liébaut, et ils la gardoient, pour leur usage, dans des vaisseaux particuliers.

Brousse. En Provence, au rapport de Gontier, on connoissoit un autre mets du même genre, nommé brousse, mais plus ragoûtant. C'étoit du lait qu'on faisoit chauffer sur un feu doux, de manière que, sans bouillir, il pût cependant écumer et monter. On enlevoit successivement avec une cuillère

---

manus; c'est-à-dire que chez un avare le fromage doit être bon parce qu'il est long-temps gardé. (d. R.)

cette sorte d'écume, et on la servoit à table, saupoudrée de sucre (1).

Champier rapporte que Blois et Lyon estimoient beaucoup leur beurre. A Paris, dit-il, le plus recherché pour la table, est celui de Vanvres. Charles-Estienne rend sur ce dernier le même témoignage. Au dix-septième siècle, Sauval le regardoit comme *le meilleur beurre qui fût au monde*. Il jouit encore aujourd'hui d'une assez grande réputation; cependant on lui préféroit le beurre de l'*Enfant-Jésus*, ainsi nommé d'une Communauté établie dans un des fauxbourgs de la capitale, où il se faisoit (2).

Beurres les plus estimés.

Madame de Sévigné vante celui de la Prévalaye près de Rennes. *Nous en faisons des beurrées infinies*, dit-elle dans une de ses lettres. *Nous y mettons de petites herbes fines et des violettes.*

Lorsque Louis XIV eut donné la ménagerie de Trianon à la Duchesse de Bourgogne, cette Princssse, dit Madame du Noyer dans ses lettres, y

---

(1) Ce mets obtenu de la même manière, est encore en usage dans la Franche-Comté, et il est connu, sous le nom de *Créme chauffée*. On s'en sert communément pour l'assaisonnement des légumes qu'on mange au maigre. Mêlé avec le fromage mou, nommé dans le pays fromage blanc, et autre part fromage à la pie, il en résulte un manger très-délicat et fort estimé. C'est ce que dans le Lyonnois et le Dauphiné on appelle des recuîtes. (d. R.)

(2) Cette Communauté instituée, à l'imitation de celle de Saint-Cyr, pour élever trente-trois Demoiselles pauvres, devoit son origine à feu M. Languet, Curé de Saint-Sulpice, auteur de plusieurs autres établissements estimables.

prit un tel goût, qu'elle *alloit elle-même y traire les vachcs, et qu'elle y faisoit du beurre qu'on servoit sur la table du Roi, que Sa Majesté trouvoit admirable, et dont on étoit obligé de manger pour faire sa cour.*

« La nation qui consomme le plus de beurre, « ajoute Champier, c'est la Flamande. Elle ne « passe aucun jour ni aucun repas sans en man- « ger; et je suis surpris qu'elle n'ait pas encore « essayé d'en mettre dans sa boisson. Aussi en « France l'appelle-t-on, par dérision, *beurrière;* « et, quand quelqu'un doit voyager dans ce pays- « là, on lui recommande d'emporter un couteau, « s'il veut tâter aux bonnes mottes de beurre.

« Les François, continue l'auteur, font cepen- « dant, et sur-tout au mois de mai, servir du « beurre frais à leur table. Pour le peuple, il en « mange le matin avec de l'ail; afin de dissiper ce « qu'il appelle le mauvais air, et tuer les vers « qu'il peut avoir dans les entrailles ».

Par l'art avec lequel on fait le beurre, nous savons le conserver frais, au moins pendant un certain nombre de jours. C'est à quoi nous sommes parvenus pour celui qu'on appelle de Gournay. Des marchands du Vexin François vont l'acheter au marché de cette petite ville; ils le repétrissent dans l'eau, le travaillent de nouveau, le lavent pour le purger du lait et des sérosités qu'il pourroit contenir encore, et qui bientôt le gâteroient. Alors ils le mettent en grosses mottes

depuis quarante jusqu'à soixante livres, et l'envoient à Paris, où il s'emploie dans les cuisines (1).

Beurre salé.

La Bretagne et la Normandie, Provinces depuis long-temps renommées pour leur beurre, avoient imaginé de le conserver autrement, en le salant, à-peu-près comme les viandes : chose qui leur étoit d'autant plus facile que, par leur position sur les côtes de l'Océan, elles pouvoient se procurer le sel à bon marché. Ainsi assaisonné, elles le mettoient dans de longs pots de grès cylindriques, et l'envoyoient par-tout le Royaume.

Champier rapporte que, de son temps (année 1560), ces deux Provinces employoient cette méthode; mais elle est plus ancienne que lui : les statuts donnés en 1412 aux Fruitiers de Paris, parlent de *beurre salé en pot de terre.*

Charles-Estienne, traitant des beurres salés, et propres à la cuisine, met au premier rang celui de l'Isle de France; au second celui de Normandie; au troisième ceux de Flandres et de Bretagne.

Beurre fondu.

Il y avoit, pour conserver le beurre, un autre procédé; c'étoit de le faire fondre : ce qui, dit de Serres (2), *le rend plus délicat.* « Pendant « qu'il est sur le feu, on l'écume, ajoute-t-il. « Après quoi, lorsqu'il est devenu clair et blond

(1) Voy. Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. 529 et 619. (d. R.)

(2) Tom. I, p. 529, col 1. et 2. (d. R.)

« comme de belle huile d'olive, on le verse dans « de grands vases de terre vernissés ». Telle étoit, selon l'auteur, la méthode qu'*on pratiquoit en Lorraine;* ce qui prouve que le reste de la France l'ignoroit encore, et que c'est à cette Province que nous la devons.

SECTION VIII.

Poissons.

Si les écrivains Romains ont eu raison de prétendre que, parmi les animaux terrestres, on ne peut pas compter quarante espèces qui soient bonnes à manger, tandis que, parmi les poissons, on en trouveroit plus de quatre cents; il résulte de-là que ce dernier objet de nourriture doit devenir, soit comme commerce, soit comme consommation, un article bien intéressant aux yeux du Gouvernement et de la politique. Cette réflexion est importante sur-tout pour un pays situé aussi avantageusement que la France, baigné par deux mers, et arrosé, dans toutes les directions, par une infinité de rivières plus ou moins considérables.

D'après ce léger apperçu, il est aisé de sentir combien seroit accueillie une histoire, bien faite, de la Pêche en France, depuis son origine jusqu'à nos jours. Quelque main savante se fera honneur, sans doute, de nous montrer les progrès successifs d'un art qui, par son ancienneté et son utilité reconnue, par les connoissances multipliées qu'il exige, par le perfectionnement dont lui est redevable l'art de la navigation, mérite notre admiration autant que notre recon-

noissance. Pour *moi*, dont l'unique attention sans cesse est de rendre intéressant un ouvrage où tous les détails sont minutieux, j'avoue qu'un aussi beau sujet m'a séduit. Mais j'ai craint que si, après un traité du Jardinage et un traité de la Chasse, j'allois donner encore une histoire de la Pêche, on ne me reprochât pour le coup une licence abusive. Cependant, dût-on m'en blâmer, je me permettrai de dire un mot sur le commerce intérieur du poisson salé, dans le Royaume; et j'y joindrai en même temps un historique sur les pêches principales des poissons de mer. Je commence par ceux d'eau douce.

Poissons d'eau douce.

Doit-on en croire Ælien, lorsqu'il rapporte que les Celtes nourrissoient leurs chevaux et leurs bœufs avec du poisson? N'est-ce pas là une de ces fables qu'on lui reproche d'avoir adoptées avec trop de crédulité? Ou plutôt n'est-ce pas une sorte d'hyperbole, pour exprimer combien les rivières de Gaule étoient poissonneuses.

Anguilles.

La Loi Salique (1) condamne à une amende de quarante-cinq sous celui qui volera un filet pour anguilles. Ce poisson est le seul dont elle parle; et il n'est pas aisé d'en deviner la raison. Etoit-ce le seul à la pêche duquel les Francs s'appliquassent? Il paroît au moins, par la mention distinguée qu'en fait la loi, que c'étoit celui qu'ils estimoient davantage.

Tramail.

Cette loi parle dans le même chapitre de la sorte

(1) Cap. XXVIII, de *Furtis diversis*, art. 31 et 32. (d. R.)

de filet, nommée tramail ; et elle condamne à quinze sous d'amende celui qui en volera un. C'est un des articles qui se trouvent confirmés dans les Capitulaires de Charlemagne.

Il est mention de nasse dans la loi des Lombards. Nasse.

Ausone, antérieur à la Loi Salique, faisant l'éloge de Bordeaux, sa patrie, vante beaucoup la perche, qu'il compare, pour la bonté, au mulet de mer, (1) et il représente au contraire, la tanche et le brochet, comme abandonnés au bas-peuple. (2) Perche.

Champier, parlant du brochet, remarque que, de son temps encore, ainsi que du temps d'Ausone, ce poisson étoit méprisé à Bordeaux ; et la raison qu'il en donne, c'est qu'on y avoit beaucoup d'excellente marée. Le reste de la France pensoit bien différemment, ajoute le Médecin ; et le brochet y étoit regardé, d'une commune voix, comme un excellent poisson. Caulier, l'un des Ambassadeurs que l'Empereur Maximilien, envoya en 1510 au Roi Louis XII, raconte qu'à Brochet.

---

(1) *Nec te delicias mensarum, perca, silebo :*
Amnigeros inter pisces dignande, marinis
Puniceis solus facilis contendere mullis.

(2) *Lucius hic nullos mensarum lectus ad usus.*
....
Quis non et virides, vulgi solatia, tencas
Noverit.
....

son passage par Blois pour aller trouver le Monarque qui étoit à Tours, la Reine leur envoya de très-bon vin avec des huîtres, de la marée, et *quatre grands lux*, (brochets).

Tanche.

Quant à la tanche, on ne l'estimoit, dit Champier, que quand elle étoit fort grosse.

Poissons d'Etampes.

Au treizième siècle, le poisson d'Etampes avoit sans doute de la célébrité; car dans l'Etat des dépenses et revenus de Philippe-Auguste pour l'année 1202, on trouve une somme de quarante livres, somme alors considérable, employée à cet achat. La Juine, qui arrose cette ville, est encore renommée aujourd'hui pour ses écrevisses.

Cantons les plus renommés pour le poisson.

Cependant il n'est mention d'aucun poisson de la Juine dans la pièce manuscrite du treizième siècle, intitulée *Proverbes*, laquelle contient, comme je l'ai dit ailleurs, un catalogue des meilleures choses que produisoient alors les différents cantons du Royaume. Voici les poissons les plus estimés dont fait mention cette liste, et les lieux où ces mêmes poissons étoient les meilleurs.

Anguilles du Maine,
Barbeaux de Saint-Florentin,
Brochets de Châlons,
Lamproies de Nantes,
Loches de Bar-sur-Seine,
Pimpernaux d'Eure,
Saumons de Loire,

Truites d'Andeli,
Vandoises d'Aise.

Les Lamproies de Nantes jouissoient encore de la même réputation au temps de Champier. Cet auteur rapporte qu'on en envoyoit en poste, de Nantes à Paris, dans des tonneaux; et qu'elles y arrivoient vivantes. Lamproies.

Dans l'état des Officiers des Ducs de Bourgogne, on voit que le Duc Philippe-le-Hardi, qui avoit un Dominicain pour Confesseur, régaloit tous les ans ce Moine, le jour de Saint-Thomas d'Aquin, avec une lamproie. S'il n'étoit pas possible d'en trouver une, on donnoit au Confesseur quarante-cinq sous en argent.

Il y avoit des marchands de poisson, qui n'apportoient à Paris que des lamproies : car, dans une Ordonnance du Roi Jean, publiée en 1350, et renouvellée par Charles VII, il est défendu aux détaillants d'aller, sur les chemins, au-devant d'eux pour acheter leur marchandise.

Au commencement du dix-huitième siècle, les lamproies se servoient encore sur les meilleures tables.

> ... Pleins d'une sainte joye,
> De dits joyeux et de bons mots,
> Nous assaisonnons la lamproye,
> Et l'arrosons du jus des pots.
>
> *Poës. de Chaulieu.*

Selon Champier, les meilleures truites étoient celles de Dordogne, du Val-d'Aure en Dauphiné, Truites.

de Tonure auprès d'Angoulême, et d'Orchies en Flandre. Ces dernières, sur-tout, étoient recherchées à la Cour. A Lyon, dit-il, on faisoit cas de celles de Genève; mais il paroît que celles-ci n'étoient point prisées à Paris, puisque Champier ne parle que des truites de Lyon. Cependant on lit dans Sully que ce Ministre, en 1600, accompagnant, comme Grand-Maître de l'artillerie, le Roi au siège de Charbonnière, Henri lui envoya pour sa table un pâté de truite, qu'il avoit reçu de Genève. Au reste, la réputation du poisson de ce lac est très-ancienne, puisqu'il en est question dans Grégoire de Tours.

Barbeaux. On avoit apparemment, depuis le treizième siècle, changé d'opinion sur le mérite des barbeaux de Saint-Florentin, que vantent les *Proverbes!* car Champier ne fait mention que de ceux de la Somme, qui sont, dit-il, les plus beaux; et de ceux du Rhône et de la Loire qui, selon lui, étoient reconnus pour les meilleurs. Charles-Estienne vante aussi ces derniers. En général pourtant, ce poisson étoit peu estimé. Platine prétend qu'à quelque sauce qu'on l'apprête, il n'est pas supportable; et en effet, il existe dans la langue un vieux proverbe, qui, lorsqu'on veut parler de quelqu'un dont on ne peut absolument tirer aucun parti, dit qu'il *ressemble au barbeau, lequel n'est bon, ni à rôtir, ni à bouillir.*

Carpe. Dans la liste des *Proverbes*, il n'est point mention de la carpe, poisson si multiplié aujourd'hui

dans nos étangs, et si commun dans nos marchés. Au rapport de Champier, les premières de toutes étoient celles de la Loire, de la Charente, et du Rhône.

Charles-Estienne, au contraire, met au premier rang celles de la Saône et de la Seine. (1)

Vandoises, Maigres, Gardons.

Le même Estienne dit qu'on estimoit singulièrement aussi les perches de Seine; les vandoises de Loire, lès maigres d'Auvergne, et les gardons et goujons de Loire et de Seine.

Poissons de la Chine.

C'est depuis le milieu du dix-huitième siècle que nous possédons dans nos climats une espèce nouvelle de poissons, faite, par sa beauté, pour récréer les yeux. Leur écaille est d'un rouge éclatant, et en même temps dorée sur les bords. Ils sont originaires de la Chine; et ont été nommés, du lieu de leur origine ou de leur couleur, poissons rouges, poissons de Chine, poissons dorés. Les premiers qu'on ait vus en France, y avoient été apportés pour la Marquise de Pompadour. Ils s'y sont, depuis, tellement multipliés, qu'on en voit actuellement dans presque tous les bassins de nos jardins, et que les Marchands de la Ca-

---

(1) Le savant auteur de l'*Essai de l'Agriculture*, mis en tête des *Œuvres* d'Olivier de Serres rapporte (p. CXXXV) que c'est encore au seizième siècle que nos régions septentrionales acquirent différents poissons, entr'autres la carpe, dont la patrie, suivant Bloch, est le midi de l'Europe. Il ajoute que la carpe a été portée en Hollande, en Suède; que Mascall la procura en 1514 à l'Angleterre, et Pierre Oxe, vers l'an 1560, au Danemarck. (d. R.)

pitale en ont dans des bocaux sur leurs boutiques. Mais, soit que leur chair ne vaille rien, soit plutôt que, malgré leur multiplication, ils ne soient pas encore assez communs pour être vendus dans les marchés, ils ne sont encore jusqu'à présent qu'un objet de curiosité. (1)

Viviers.

La Nature qui, en mille endroits, offroit à l'homme des étangs, des viviers, et autres réservoirs pareils d'eau vive, creusés par elle, sembloit l'inviter elle-même à profiter de ces prisons commodes pour y enfermer et nourrir sans frais les poissons qu'il destinoit à sa nourriture. Cette idée étoit si simple, qu'il n'est pas surprenant si, dès le temps les plus reculés, on voit chez nous des viviers, soit naturels, soit artificiels. Nos Rois en avoient dans leurs différents Palais. Les Capitulaires de Charlemagne en font mention. Il ordonne qu'on en fasse dans ceux de ses domaines qui n'en ont pas; qu'on les aggrandisse, s'il est possible, dans ceux qui en ont; et que, quand il n'aura pas pu aller avec sa suite en consommer le poisson, on le vende au marché.

Poissons apprivoisées.

Les Seigneurs firent servir au même usage les fossés de leurs châteaux, quand ils purent les em-

(1) Placé dans des réservoirs d'eau vive le poisson de la Chine parvient à la grosseur de la tanche et à la longueur de huit à neuf pouces. Mais en prenant cet accroissement, il abandonne ses belles couleurs rouges, et blanchit beaucoup. Les écailles du dos deviennent dorées et jettent beaucoup d'éclat au soleil lorsque ce poisson vient respirer à la surface de l'eau. (d. R.)

plir d'eau vive. Mais, au dix-septième siècle, on s'avisa d'apprivoiser en quelque sorte les poissons de ces fossés, ou au moins de les accoutumer à venir, au gré de leur maître, se placer en spectacle sous ses yeux. Voici ce qu'on lit dans les *Mémoires de Mademoiselle de Montpensier. J'allai chez M. de S. Germain-Beaupré, où je fis la plus grande chère du monde, sur-tout en poissons, d'une grosseur monstrueuse, que l'on prend dans les fossés qui sont très-beaux. On donne à manger aux poissons d'une manière extraordinaire. On sonne une cloche, et ils viennent tous. Cela me parut assez singulier pour le remarquer ici.*

Quoique, de tous les animaux, les poissons soient ceux qui, par leur nature et par celle de l'élément où ils vivent, se refusent le plus aux soins de l'homme et à son éducation, cependant l'apprivoisement dont parle la Duchesse est une chose assez facile. Il ne s'agit que de leur donner tous les jours à manger dans un endroit, et à une heure fixe. Pendant ce temps, quelqu'un sonne une cloche. Bientôt les poissons se familiarisent avec ce bruit; et il suffit ensuite de sonner la cloche pour les voir tous accourir avec empressement. J'ai joui de ce spectacle dans quelques châteaux; mais il est probable, d'après le récit de la Duchesse de Montpensier, qu'on ne s'en est avisé qu'au dix-septième siècle. La petite-fille de Henri IV n'en parleroit pas avec autant d'éton-

nement, si elle l'eût vu dans les Maisons royales, dans ses terres, ou ailleurs qu'au château de M. de S. Germain.

Au reste, les Romains connoissoient cet amusement (1).

Castration des poissons.

Une autre imagination, plus récente encore, mais au moins plus utile, est la castration des poissons. Depuis si long-temps, on sait que cette opération, employée pour les quadrupèdes et les volailles, rend leur chair plus exquise et plus tendre, qu'on doit s'étonner de ce qu'elle n'a pas été tentée plutôt sur les animaux dont nous parlons. Un Anglois, nommé Tull, l'employa vers le commencement du règne de Louis XV; et, comme les poissons qu'il engraissoit chez lui après leur avoir fait subir la castration, étoient plus gras et plus délicats à manger que les autres, il en faisoit un commerce considérable. Les *Mémoires de l'Académie des Sciences* parlent de son secret sous l'année 1742. Duhamel en fait mention aussi dans son *Traité des Pêches*. On trouve même chez ce dernier la manière fort détaillée d'opérer sur le poisson; et il prétend que cette invention, même en mettant à part le surcroît de plaisir qu'elle ajoute à la sensualité des gourmands, mérite d'être accueillie, parce qu'elle peut servir au moins à diminuer dans un étang

(1) Témoin ce vers de Martial:

Natat ad magistrum delicata murena.

la multiplication des poissons; multiplication qui, comme on sait, devient quelquefois assez grande pour les empêcher de croître, faute de nourriture (1).

Poisson de mer salé.

Le poisson d'eau douce étant, par la nature de ses parties humides et molasses, très-aisé à se corrompre, et par conséquent d'un transport difficile, on n'a guères dû songer à le faire passer d'une partie du Royaume dans une autre. Il est vrai qu'on avoit la facilité de le saler (2); et effectivement nos Poëtes du douzième siècle parlent souvent d'anguilles salées. Champier fait aussi mention de ces anguilles; et il remarque qu'en Auvergne, dans le Velay, et dans les cantons voisins, on saloit de même les truites. Mais ces poissons étant également communs à presque toutes nos Provinces, ils ne pouvoient point former un objet de commerce.

---

(1) C'est par cette raison qu'il est absolument nécessaire de vuider un étang tous les cinq à six ans, et de ne laisser que le poisson qui n'est pas arrivé au terme de son accroissement. Il importe aussi de prendre chaque année le gros poisson qui, sans cette mesure, augmenteroit en telle proportion qu'il ne feroit que languir et qu'il maigriroit. (d. R.)

(2) Le secret de saler la viande et le poisson, est fort ancien, puisqu'il en est mention dans Hésiode et dans Homère. Selon Hérodote, il étoit pratiqué en Egypte de toute ancienneté. En effet, le peuple qui, en embaumant ses morts, avoit trouvé le moyen de les préserver de la pourriture, devoit avoir trouvé auparavant celui de conserver, par la salaison, les chairs qu'il mangeoit. Voyez sur l'usage et la manière de saler le poisson, Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 626, col. 2 et p. 815, col. 1. (*)

Commerce du poisson de mer salé.

Il n'en est pas ainsi du poisson de mer. Comme il n'est propre qu'aux côtes maritimes ; que, pour le goût, il est préférable à celui de rivière ; qu'on peut le saler à moins de frais, parce qu'il se trouve dans les lieux où est le sel ; et que, par sa nature enfin, il résiste davantage à cette fermentation intestine, d'où naît la dissolution de principes que nous nommons putréfaction, il a dû nécessairement devenir, pour tout le Royaume, une denrée précieuse et commerçante. Cependant, malgré le débit qui lui étoit assuré, cette branche de commerce languit long-temps par le défaut de police intérieure, par le manque de chemins, la foiblesse du Gouvernement, la continuité des guerres qui, depuis la conquête des Romains, désolèrent la France ; enfin, par le peu de rapport qu'entretenoient entr'elles nos différentes Provinces, assujetties à des maîtres différents.

Elle ne commença pour Paris qu'au douzième siècle ; lorsque nos Rois eurent institué, ou plutôt lorsqu'ils eurent rétabli dans cette ville une Compagnie de *Marchands par eau.* L'une des premières denrées que fit venir la Compagnie fut, à ce que rapporte la Mare, des harengs salés qu'elle avoit tirés de Normandie. Il est parlé de cette sorte de marchandise dans des Lettres-patentes de Louis VII, année 1170. Les harengs salés étoient débités par les revendeuses en détail ; et c'est de-là probablement que ces mar-

chandes de poisson ont été nommées *Harengères* (1).

Commerce de la marée dans l'intérieur du Royaume.

Bientôt les succès et les profits du commerce de poisson salé furent tels qu'il mérita de devenir une profession particulière. Il y eut des gens qui s'y livrèrent exclusivement ; et ils prirent le titre de *marchands de salines*. Leurs gains éveillant l'industrie, d'autres spéculateurs imaginèrent en même temps de faire arriver à Paris de la marée fraîche. Ceux-ci, je ne sais trop pourquoi, furent nommés *Forains*. Alors il fallut des réglemens pour distinguer le district des deux professions, et pour prévenir les disputes qui pouvoient arriver entr'elles. S. Louis, en 1254, en fit un où il entre dans quelques détails de police sur les Forains qui faisoient venir le poisson, sur les voituriers qui l'apportoient, et enfin sur les débitants qui le revendoient en détail. Il y classe tout poisson sous trois états différents, le frais, le salé, et le sor, c'est-à-dire celui qui est boucané ou desséché à la fumée. Il y divise de même en deux la profession des détaillants ; donnant aux

(1) Dans le *dit des Critries de Paris*, composé vers le commencement du treizième siècle, on trouve ces deux vers :

Sor et blanc harenc frès poudré,
Harenc nostre vendre voudré.

C'est-à-dire, harengs sors, secs et blancs, nouvellement salés; mais on ne trouve rien qui puisse expliquer ce que c'est qu'un hareng *nostre ;* à moins que ce vers ne s'explique ainsi :

Je voudrois vous vendre mon (pour *notre*) hareng.

uns le nom de Poissonniers, et leur attribuant la vente du poisson frais; conservant aux autres l'ancienne dénomination de Harengers, avec la vente du sor et du salé.

Ces réglements subsistèrent long-temps, parce qu'ainsi que presque tous ceux du Saint Monarque, ils étoient sages, ou au moins nécessaires pour l'instant; mais la distinction des deux professions de Détaillants fut abolie en 1345 par Philippe-de-Valois; et aujourd'hui encore il n'en existe plus qu'une.

Quant à la sorte de marée qui arrivoit alors à Paris, on peut la connoître par l'Ordonnance même de Saint-Louis; car les différents poissons y sont nommés. Ce sont des maqueraux salés, des flets, gournaux, rayes, célerins (sorte de Sardine), des merlans salés ou frais, de la morue fraîche ou salée, enfin des harengs frais, salés, ou sors.

Les autres villes moins éloignées des côtes, avoient d'autres poissons sans doute, qu'on n'apportoit pas dans la Capitale, ou qu'on y dédaignoit. Arnaud de Villeneuve, Médecin fameux qui écrivoit sur la fin du même siècle, nommant ceux qu'on mangeoit *en France*, compte le marsouin, le chien-de-mer, le dauphin, le rouget, le grondin, la plie, le saumon, le merlan, l'esturgeon, et la sèche.

Le goût pour quelques-uns de ceux-ci passa probablement chez les Parisiens : car, dans une

Ordonnance du Roi Jean, (ann. 1350), concernant la police de Paris, il est fait mention de saumons, de porpris, de chiens-de-mer, et de marsouins.

J'ai trouvé dans les manuscrits du treizième siècle une pièce curieuse qui ne laisse rien à desirer sur ce sujet, et qui, en faisant connoître le nom de tous les poissons de mer qu'on pêchoit alors, donne en même temps, à ce qu'il semble, le nom de tous ceux qu'on mangeoit dans le Royaume. La voici; je n'y fais d'autre changement que de ranger le tout par ordre alphabétique.

ce sont *sortes*
Se sunt les menières de poissons que on prant à la mer.

Aloses.
Anons, (*merlus*)
Baleigne, (*baleine*)
Bar,
Barbue,
Bertelette,
Besque,
Brême,
Carramkes,
Congre,
Coques, (*salicoque*)
Dorées, (*dorade*)
Escrafin, (*égrefin*)
Ecrevisses, (*houmar*)
Esturjons,
Flairs, (*flets*)
Flectan, (*fletan*) sorte de petite sole.
Gournaux,
Grisniers,
Hanons,
Hearans, (*hareng*)
Heirons,
Kien (*chien*) de mer,
Lièvre de mer,
Louf (*loup*) de mer,
Lumandes, (*limande*)
Manniers,
Maqueriaux, (*maquereau*)

Mellans, (*merlan*)
Morues,
Moulles, *sorte de poisson différent du coquillage ainsi nommé.*
Mules, (*mulet*)
Oistes, (*huîtres*)
Paons,
Plais, (*plies*)
Polletes,
Port (*porc*) de mer, (*marsouin*).
Pourpois,
Quarriaux, (*carrelets*)
Rais, (*raye*)
Raoulles,
Rouges, (*rouget*)
Sardes, (*sardines*)
Saumons,
Scellans,
Seiches,
Seules, (*soles*)
Soteriaux,
Sormules, (*surmulet*)
Wivres, (*guivre, lamproie*).

On sera sans doute étonné de voir le marsouin, le chien-de-mer, et autres monstres pareils, employés en aliments ; nous autres qui, pendant un repas, avons sans cesse à la bouche les mots de lourd et d'indigeste, et qui, par tous ces ménagements méticuleux, sommes venus réellement à bout d'affoiblir notre constitution. Mais il faut se placer aux siècles dont il est parlé ici, et se rappeller sur-tout ce qui a été dit plus haut à l'article du gibier. Certainement les estomacs qui trouvoient exquis un héron, un butor, un cormoran, devoient sans peine digérer un marsouin. (1)

---

(1) Bélon, (*Observations sur les Singularités trouvées en Grèce, en Asie*, etc., ann. 1553,) distingue deux sortes de marsouins; l'un auquel le vulgaire donnoit ce nom, celui-là même, dit-il,

Une remarque assez étrange encore, qui se présente ici, c'est que plus la France a avancé en âge, et plus, ce semble, jusqu'à une certaine époque, se sont multipliés dans ses repas ces monstres marins dont le nom seul aujourd'hui nous effraie. Parcourez la liste des poissons bons à manger, que donne Platine dans son *Traité des Aliments*; et vous la trouverez plus nombreuse que la nôtre actuelle. Parcourez celle que donne Rabelais au Chapitre des Gastrolâtres (des gourmands); elle est bien autrement longue encore.

Pêche de la baleine.

Nos Pères ont même mangé de la baleine. On vient d'en voir la preuve à l'instant, puisque ce poisson est compté parmi ceux qu'on pêchoit au treizième siècle. Dans le Fabliau intitulé *bataille de Charnage et de Caresme*, (1) il est placé au nombre des soldats que Carême arme contre son

que nous avons en délices ès jours maigres; l'autre qui, selon lui, est le vrai dauphin, et qu'on nommoit oye, ou bec-d'oye. Selon Champier, les pêcheurs de la Méditerranée envoyoient à Lyon du marsouin, et il s'y vendoit fort cher. En carême, on le servoit sur les meilleures tables de l'intérieur du Royaume. Mais, sur les côtes de cette mer, on n'en faisoit nul cas, dit-il; le plus bas peuple même n'en vouloit pas.

(1) Mss. n°. 1830, fonds de *l'Abbaye Saint-Germain-des-Près*, folio 90, v°. col 3, n°s. 7989 [2], folio 84, v°. col. 1, n°s. 7218 et 7615. Il est imprimé dans la nouvelle édition de Barbazan, publiée par M. Méon, tom. IV, p. 80, et le Grand d'Aussy l'a traduit dans ses *Fabliaux*, in-8°. tom. II, p. 119. (d. R.)

rival. Rabelais lui-même, (1) Rabelais postérieur de plus de trois siècles à notre Fablier, compte la baleine au nombre des mets dont usent les Gastrolâtres ; et, si après tout on regardoit comme trop frivole l'autorité bouffonne de l'auteur de Gargantua, je citerois l'ancien usage des Pêcheurs basques qui, lorsqu'ils avoient pris une baleine, en offroient par dévotion la langue à quelque église ; je citerois le témoignage de Champier qui dit que la langue de baleine se vendoit par tranches dans nos marchés publics, et que sa chair s'accommodoit avec des pois, ou se servoit rôtie à la broche ; je citerois celui de Rondelet qui assure que cette langue étoit *estimée fort délicieuse et tendre*, et que sur la côte de Bayonne, les Pêcheurs se servoient des os de l'animal pour faire des clôtures dans leurs jardins ; je citerois enfin celui de Charles Estienne qui rapporte qu'en carême la principale nourriture des pauvres étoit la graisse et la chair de baleine. (2)

---

(1) Tom. IV, liv. IV, ch. LX, page 254, *Œuvres de Rabelais*, édition d'Amsterdam, 1711, in-12, (d. R.)

(2) L'*Histoire du siège de Metz*, inséré dans les *Œuvres d'Ambroise Paré*, Paris, 1628, in-folio, p. 1209, fournit une nouvelle preuve du récit de le Grand. Thunberg, dans son *Voyage au Japon*, tom. IV, p. 4, rapporte que dans ce Royaume beaucoup de pauvres ne vivent que de chair de baleine. Anderson, *Histoire Naturelle de l'Islande*, tom. I, p. 204, tient le même discours en parlant des îles de Feroë. (d. R.)

J'insiste sur l'article de ce poisson, parce que c'est un objet qui tient à un autre bien plus important; car enfin, si dans nos poissonneries on vendoit de la baleine fraîche, on pêchoit donc des baleines sur nos côtes. Au défaut d'autres preuves, celle-ci suffiroit; mais il en existe plusieurs, et même de bien antérieures au Fabliau.

La pêche de ce cétacée est plus ancienne qu'on ne l'imagine. Elle remonte au moins au troisième siècle de l'ère chrétienne, puisqu'Oppien en fait mention. (1) Pour prendre l'animal, on employoit, dit le Poëte, un hameçon particulier qui tenoit à une longue corde, au bout de laquelle étoient attachés des outres enflés et d'autres corps légers. Les grands et inutiles efforts que faisoit la baleine pour se débarrasser de l'hameçon, quand une fois elle l'avoit avalé, affoiblissoient peu-à-peu ses forces. Dès que les Pêcheurs la voyoient fatiguée, ils s'approchoient d'elle avec leurs barques, la blessoient avec des faulx, des lances, des tridents; et, lorsqu'ils l'avoient tuée, la tiroient au rivage, où ils la dépeçoient.

J'ignore quand fut connue et pratiquée par nos

---

(1) Cet auteur, qui écrivoit sous les Empereurs Sévère et Caracalla, a laissé deux poëme grecs, l'un sur la Chasse, en quatre livres, et l'autre sur la Pêche, en cinq. Ce qui regarde la baleine dans ce dernier ouvrage, est un article très-long, qui occupe une grande partie du cinquième livre. Je citerai encore Oppien ci-dessous, lorsque je parlerai du thon.

pères la pèche de la baleine. On voit seulement qu'il en est parlé, sous l'année 875, dans le livre *de la translation et des miracles de Saint-Vast* : mais on voit en même-temps par une vie de Saint-Arnould, Evêque de Soissons au onzième siècle, que nos Pêcheurs, au lieu d'employer d'abord, ainsi qu'au temps d'Oppien, le procédé incertain et invraisemblable de l'hameçon, alloient, sans autre préambule, attaquer avec intrépidité l'animal, et le blesser à mort. Le passage du Légendaire est curieux, en ce qu'il prouve que dès-lors on harponnoit la baleine, comme aujourd'hui ; et, à ce titre, je le citerai en entier.

« Des Pêcheurs Flamands avoient blessé avec « des traits et des lances une grosse baleine. Déjà « ils l'entouroient pour la conduire au rivage et « la partager entr'eux ; mais le monstre, quoique « percé en plusieurs endroits avec leurs armes, « n'étoit nullement affoibli ; et, loin de se laisser « prendre, il paroissoit furieux. Tantôt il lançoit « jusqu'au ciel des torrents d'eau ; tantôt il s'en- « fonçoit dans la mer, et disparoissoit ; et, l'ins- « tant d'après, remontant sur les flots, il venoit « briser avec sa queue et ses nageoires les agrès « des navires. Au milieu de ce danger, un des « Pêcheurs propose à ses camarades d'invoquer « Saint-Arnould, et de promettre au Bienheu- « reux une partie du poisson. Les autres y con- « sentent ; mais à peine ont-ils fait leur vœu (1),

(1) C'est probablement quelque vœu pareil qui donna lieu à

« qu'à l'instant la baleine se calme, et que, sans
« aucune résistance, elle se laisse lier et conduire
« à bord. »

Il est assez singulier que, de toutes les pêches un peu importantes, celle-ci, quoique la plus dangereuse et la plus hardie de toutes, soit cependant la plus ancienne. Celles de la morue, du hareng et autres, lui sont postérieures. Au moins les monuments qui parlent de ces dernières, ne remontent-ils pas aussi haut, comme on le verra dans l'instant. Mais tout ceci peut s'expliquer.

La baleine alors étoit plus commune qu'aujourd'hui; on en voyoit fréquemment sur nos côtes. Par la manière dont elle vit, par le besoin qu'elle a de respirer, elle se montre souvent à la surface des eaux. Pour aller l'y attaquer, il ne falloit que du courage; et quelle nation eut jamais plus de courage que la Françoise! Il n'en est point ainsi des autres poissons. Comme ils se cachent continuellement sous les flots, on ne peut les prendre qu'avec des appâts, des ruses, des filets particuliers; or, tout ceci exige une longue expérience et une connoissance approfondie de la pêche, que le temps seul peut donner.

Vraisemblablement l'usage de manger de la ba-

---

la coutume, établie parmi les Basques, d'offrir à l'église, comme je l'ai remarqué plus haut, un morceau des baleines qu'ils avoient prises.

seine n'a point d'autre origine. On n'avoit encore, pour les jours maigres, ni harengs, ni morue; on usa du poisson qui se pêchoit communément; et, quand la coutume en fut une fois établie, elle se perpétua, quoiqu'on eût, dans la suite, des poissons bien meilleurs. Cependant peu-à-peu ceux-ci prévalurent. Déjà dans le seizième siècle, il n'y avoit plus que les pauvres, ainsi qu'on l'a vu plus haut, qui mangeassent la chair et la graisse de baleine; mais lorsqu'on eut trouvé l'art de convertir cette graisse en une huile qui avoit quelque valeur, on dédaigna tout-à-fait l'animal.

Outre la pêche avec le harpon, il y en avoit une autre qui ne se faisoit que l'hyver, et dans laquelle on employoit des filets. C'est au moins ce qui résulte de quelques vers d'un certain Tortarius, Moine de Fleury, lequel florissoit au commencement du douzième siècle. Cet auteur, décrivant le pays Bessin, dit qu'il assista sur la côte à l'une de ces pêches, qui, selon lui, ne fut pas heureuse, parce que les Pêcheurs manquoient de filets. (1)

Je soupçonne que les Matelots, quand ils avoient apperçu une baleine, la suivoient avec de grands cris pour l'effrayer, et l'obliger, s'ils le pouvoient, de s'échouer sur le rivage. Voilà,

---

(1) *Hiberno Cete tempore quo capiunt.*
Me presente truci piscem clamore secuti;
Fraudati, casses nam deerant, redeunt.

selon moi, ce que signifie l'expression *truci piscem clamore secuti*. Mais qu'étoit-ce que ces filets capables d'arrêter et de repousser un animal aussi énorme, aussi redoutable qu'une baleine ? Voilà en même temps, je l'avoue, ce que je ne conçois pas. Cependant le Moine parle comme ayant vu par lui-même, et de ses propres yeux, *me presente*. Il faudroit donc donner un autre sens à son mot *casses*, et c'est encore là ce que les gens du métier devineront plus aisément que moi; ou supposer que, par celui de *cete*, il entend un autre poisson que le cétacée dont je parle.

A la vérité, Rondelet (1) fait mention que, de son temps, les Basques prenoient des baleines l'hyver sur leurs côtes; mais ceux-ci ne se servoient point de filets pour les prendre; ils les harponnoient. « L'un d'eux, dit-il, se tient en « sentinelle sur un lieu élevé. Si par hazard il en « apperçoit une, il bat du tambour; et aussitôt « ses camarades mettent leurs nacelles en mer. « Chaque nacelle porte dix hommes pour ramer, « et quelques autres armés de harpons pour frap- « per l'animal. Tous s'avancent vers lui à-la-fois; « ils l'attaquent; et, quand ils l'ont mis à mort, « ils le tirent à terre, où ils le partagent selon « la quantité de dards qu'il porte sur le corps, « car chaque Harponneur a sa marque pour être « reconnu. »

---

(1) *De piscibus*, ann. 1554.

Quoiqu'on ne voie plus aujourd'hui de baleines dans la Méditerranée, on y en a pêché autrefois cependant. Les Troubadours (1) en font mention dans plusieurs endroits de leurs ouvrages. Il seroit d'ailleurs aisé de prouver par certains passages de Pline, que, plus anciennement encore, elles étoient communes dans cette mer; ou au moins que, pareilles à certains poissons de passage, elles y voyageoient en certain temps. Si aujourd'hui elles paroissent l'avoir abandonnée, si elles ont quitté même nos côtes de l'Océan, (2) c'est apparemment parce que nos Pêcheurs les poursuivant, les chassant annuellement sur nos parages, les ont obligées enfin à se réfugier dans les mers du Nord. On remarque même, depuis un certain temps, qu'elles s'éloignent toujours de plus en plus; de sorte que, pour en rencontrer actuellement, disent les Navigateurs étrangers qui se dévouent à cette chasse périlleuse, il faut s'élever assez près du pôle. On

(1) On appelle ainsi les Poëtes de nos Provinces méridionales qui ont rimé en ancienne langue Provençale.

(2) Cependant les Anglois, possesseurs de Gibraltar, pêchoient encore annuellement, dans le détroit, des baleines de l'espèce de celles qu'on nomme Grampus. On en voit aussi de temps en temps quelques petites sur les côtes de Gascogne; et dans l'année 1781, on y en a pris une qui s'y étoit échouée, et qui avoit soixante pieds de longueur. En 1802 plusieurs baleines échouèrent sur les côtes de la Bretagne. Un habile pharmacien de Saint-Brieuc, M. le Maout, les disséqua, et après les avoir injectées, il les amena à Paris où elles furent offertes à la vue des curieux de la Capitale. (*)

sait qu'en Amérique les castors ont fait, sur la terre, là même chose que sur mer ont fait les baleines. Sans cesse inquiétés par les Chasseurs, ils ont délaissé les cantons qu'ils peuploient autrefois, et se sont retirés dans des contrées plus septentrionales, où la Nature inculte et sauvage les défend des mains avides qui les poursuivoient.

On a écrit que les Basques sont les premiers des François, et même les premiers des Européens, qui aient osé tenter la pêche de la baleine. L'on prétend même que c'est en allant chercher au loin ces monstres, à mesure qu'ils se retiroient de nos parages, que ces intrépides navigateurs découvrirent le grand banc de Terre-Neuve, environ un siècle avant l'entreprise de Colomb. Je viens de citer à l'instant des passages qui prouvent que la pêche dont nous parlons, a eu lieu sur les côtes de Flandres, sur celles d'Artois et de Normandie, long-temps avant l'époque dont on fait honneur aux Basques sans aucunes preuves. Ce qu'on peut dire en faveur de ceux-ci, c'est que quand à leur tour ils s'y sont livrés, ils l'ont fait avec beaucoup de succès. On peut ajouter même que ce sont ceux des François qui l'ont pratiquée le plus long-temps. Vers le milieu du dix-septième siècle, les seules villes de Saint-Jean-de-Luz, de Bayonne, et de Cibourre, envoyoient encore annuellement à la pêche cinquante ou soixante vaisseaux. Les choses ont, depuis, bien

changé pour elles ; mais les Basques ont eu au moins la gloire d'être les premiers qui aient fait sentir de quel avantage étoit le commerce d'huile de baleine : or cette huile, lorsqu'on ne mangea plus l'animal même, devint un objet très-important pour l'emploi qu'en firent, et qu'en font encore tous les jours une infinité de manufactures et d'arts différents.

Le même motif d'équité qui m'oblige de n'attribuer aux Basques que la gloire qui leur est due, m'oblige aussi de leur rendre au moins toute celle qu'ils méritent. Quant on avoit mis à mort la baleine, l'usage général étoit de la conduire à terre, de la dépecer, et de faire fondre sa graisse ; mais cette opération, indépendamment de la dépense qu'elle entraînoit en établissements et en ateliers, occasionnoit au navire une perte de temps considérable, et l'exposoit souvent à être pris par les glaces. Un Bourgeois de Ciboure, nommé Soupite, imagina de faire la fonte sur le vaisseau même, et en pleine mer ; et son procédé devint à l'instant celui de ses compatriotes. Ils emportoient avec eux une certaine quantité de briques, et du bois à brûler. La pêche faite, ils bâtissoient avec ces briques, sur le second pont du navire, un fourneau ; et là ils fondoient et cuisoient leur huile ; se servant, pour la première cuite, du bois qu'ils avoient apporté, et, pour la seconde, du marc et des grillons de la première. La fonte s'achevoit ainsi sans les retarder ; et pendant ce

temps, ils revenoient chez eux avec leur marchandise toute apprêtée, et réduite sous le moindre volume possible.

Les autres Nations de l'Europe adoptèrent aussi la méthode des Basques; mais la quantité de bois dont elles étoient obligés de surcharger leurs navires pour le moment de la cuite, l'odeur insupportable des cretons brûlés, les dangers du feu enfin, dangers trop réels, et dont plusieurs vaisseaux furent les victimes, la leur firent abandonner. Elles s'en sont formée une autre, qui consiste à emporter chez elles le lard en tonneaux, pour l'y fondre dans leurs ateliers; et elles prétendent que la fermentation qu'il subit en route, ajoute non-seulement à la qualité de l'huile; mais encore à sa quantité.

Au reste, quel qu'ait été le succès du procédé de Soupite, il n'en est pas moins une invention ingénieuse; et peut-être ce procédé étoit-il celui qui convenoit le mieux à une Nation qui, comme les Basques, se trouvoit, par sa position, très-éloignée des mers où se pêche la baleine.

Pêche ancienne des mulets.

Une pêche beaucoup plus ancienne encore, est celle des mulets. Pline en a transmis une description très-détaillée. « Dans la Province Narbonnoise, dit-il, au territoire de Nismes, est « un étang appellé Latèra (1), où les hommes « pêchent en société avec les dauphins. Les mu-

(1) C'est aujourd'hui la Tour-de-Latte.

« lets qu'il contient en sortent dans un certain
« temps de l'année, à la faveur d'une espèce de
« reflux, pour gagner la haute-mer; et leur nom-
« bre est tel, qu'il n'y a point de filet capable
« d'arrêter une pareille masse. Cependant, quand
« ils sont arrivés à l'embouchure de l'étang, à
« l'endroit où il est le plus étroit, et où l'on pour-
« roit tendre des filets, ils se pressent les uns les
« autres, pour franchir, le plus vîte qu'il leur
« est possible, ce lieu de danger. Aussitôt que
« les Pêcheurs s'en apperçoivent, ils appellent
« les dauphins à leur secours, en criant de toutes
« leurs forces, *Simon*, *Simon*. Le peuple qui,
« dans ces jours singuliers, accourt en foule sur
« le rivage pour jouir du spectacle, joint ses cris
« à ceux des Pêcheurs. Les dauphins entendent
« le signal; ils accourent, se rangent en ordre de
« bataille; et, comme prêts à combattre devant
« le défilé, ferment ainsi aux mulets épouvantés
« le chemin de la mer, et les obligent de se jetter
« à droite et à gauche sur les bas-fonds. Là il est
« facile aux Pêcheurs de les envelopper dans
« leurs filets. Malgré cela cependant, il y en a
« beaucoup qui échappent par leur légèreté :
« mais les dauphins, se mettant à la poursuite
« des fuyards, les tuent aussitôt, sans vouloir
« même les manger, de peur de perdre du temps.
« Enfin, quand le combat a cessé, et qu'ils ne
« voient plus d'ennemis, ils se repaissent des
« morts. Le lendemain, ils reviennent encore

« au même lieu, comme s'ils ne se trouvoient
« point assez payés du service rendu par eux la
« veille ; et, non-seulement on leur abandonne
« les cadavres, mais on leur jette encore une pâ-
« tée composée de pain et de vin. »

Le récit qu'on vient de lire, quoique je l'aie traduit le plus clairement et le plus intelligiblement qu'il m'a été possible, contient néanmoins encore de l'obscurité; et il offre visiblement des circonstances fabuleuses : mais tel qu'il est, il atteste au moins l'industrie de nos premiers Ayeux; et c'est-là une observation qui me fait tant de plaisir à remarquer, que je saisis toujours avec une joie nouvelle l'occasion de la faire.

Calais se vante d'avoir été la première de nos villes qui ait connu la pêche du hareng. Elle soutient que Dieppe, et ceux de nos autres ports situés sur la Manche, ne l'ont pratiquée qu'à son exemple. Pêche du hareng.

Si ce qui est vraisemblable devenoit par-là même une preuve, comme c'est des mers du Nord que partent tous les ans ces masses énormes de harengs qui vont, sur plusieurs colonnes, voyager vers le midi, on pourroit avancer, avec quelque degré de probabilité, que les Pêcheurs Calaisiens ont dû être, par leur position, les premiers à observer ces bizarres voyages, et les premiers à en profiter.

On a lu ci-dessus qu'une des premières salines qu'au douzième siècle, la Compagnie des *mar-*

chands par eau avoient fait venir à Paris, étoient des harengs ; et j'ai remarqué que ces harengs, la Compagnie les avoit tirés des ports de Normandie. Mais ce fait ne prouveroit rien contre Calais. Si la Capitale tiroit de Normandie ses harengs, c'est que les ports de cette Province sont plus près d'elle que celui de Calais. (1)

D'un autre côté, l'on ne peut se dissimuler que les Négociants Dieppois ont joué autrefois dans la navigation un rôle brillant. (2) Il paroît certain qu'au quatorzième siècle une Compagnie, formée par eux, naviguoit et commerçoit déjà sur les côtes de l'Afrique occidentale, par de-là le Cap-blanc. En 1365, on les voit s'associer des marchands de Rouen, équiper ensemble plusieurs vaisseaux, pousser de proche en proche leurs établissements, bâtir des comptoirs, et,

---

(1) La pêche du hareng et du maquereau étoit pratiquée aussi alors sur les côtes de Guyenne. Il en est mention dans les réglements que la Duchesse Eléonore fit pour le commerce maritime de cette Province, sous le nom de *roole d'Oleron.*

L'île d'Oleron étoit devenue, par sa situation, un lieu de plaisance pour les Ducs de Guyenne. Ils y avoient bâti un château qu'Eléonore habita quelque temps, après avoir été répudiée par Louis-le-Jeune. Ce fut là qu'elle rédigea et publia le code dont je viens de parler; code qui, peu après, augmenté sous le même titre, par son fils Richard, Roi d'Angleterre et Duc de Guyenne, devint la base des lois que se composèrent dans le même genre les Royaumes du Nord, et les villes anséatiques d'Allemagne.

(2) En 1697, ils employoient encore annuellement soixante bâtiments à la pêche du hareng.

l'an 1382, posséder trois forts sur la côte de Guinée. Labat (*Voyage d'Afrique*) dit avoir lu les pièces originales qui constatent ces faits. S'ils étoient vrais, s'ils l'étoient même en partie, ne seroit-ce pas une chose intéressante de découvrir par quels moyens une ville aussi peu considérable que Dieppe, a pu s'élever à un pareil degré de puissance et de richesse.

Je le répète; les antiquités de la Nation françoise n'ont point été jusqu'à présent suffisamment approfondies; et cependant, que de choses neuves et piquantes elles offriroient à l'homme laborieux qui entreprendroit de les fouiller! L'histoire de la Pêche, par exemple, la puissance et le commerce dont elle fut la source, les établissements en contrée étrangère auxquels donna lieu, en différents temps, son influence enfin sur la marine, sur la construction des vaisseaux, sur l'art de la navigation, etc., ne sont-ils pas un objet de dissertation aussi curieux que la patte de la Reine Pédauque, ou le vrai nom du Cardinal Balue? Au reste, si Dieppe a été, il y a quelques siècles, une ville importante, sa grandeur, ainsi que celle de la Hollande, a commencé certainement par la Pêche. Mais, sans décider à qui des Dieppois ou des Calaisiens est due celle du hareng, je vais rapporter une anecdote qui, je crois, intéressera pour les derniers.

Le Monastère de Saint-Bertin, dans le voisinage de Calais, avoit pour Abbé un homme dé-

bauché et scandaleux, mais intriguant très-adroit. Cet Abbé avoit connu en France le Pape Alexandre III, et lui avoit même rendu quelques services. Etant allé à Rome, dans le dessein d'en obtenir une grace, il demanda, pour son Monastère, la dîme de tous les harengs qui se pêchoient à Calais et sur la côte : objet considérable, sans doute, puisqu'il tenta l'avidité du Moine. Elle lui fut accordée par une Bulle particulière (ann. 1180.) Mais ce tribut odieux, auquel le Couvent n'avoit assurément aucun droit, et que le Pape lui-même n'avoit pas plus le droit d'accorder, fit jetter un cri général d'indignation. On le trouvoit d'autant plus révoltant, que les Moines qui alloient en jouir, étoient tombés alors dans un relâchement, ou plutôt dans un déréglement scandaleux. Les Calaisiens, surtout, s'y refusèrent avec opiniâtreté, déclarant qu'*ils aimeroient mieux décimer les Moines*, *que de voir leur pêche décimée par eux.* Toute cette résistance fut inutile néanmoins. Le Pape avoit chargé de l'exécution de sa Bulle, Didier, Evêque de Térouanne, et Philippe d'Alsace, Comte de Flandres, en qualité de tuteur d'Ida, sa nièce, à laquelle appartenoient Calais et le Comté de Boulogne. Philippe, après avoir en vain exhorté à la soumission les Calaisiens, leur envoya enfin des lettres d'injonction ; et il se trouva, parmi les Moines, deux hommes assez téméraires pour oser les porter eux-mêmes. Peu s'en fallut que

leur imprudence ne leur coûtât la vie ; car, à leur vue, la fureur générale devint telle, que s'ils ne se fussent réfugiés dans une église, la populace les eût mis en pièces.

Malgré tant d'acharnement, cette affaire se termina comme toutes celles du même genre ; c'est-à-dire, que les foibles furent obligés de se soumettre, et que le fort prévalut. Le Comte vint avec des troupes ; le tribut fut imposé militairement, et Calais condamné même, pour châtiment de sa résistance, à mille livres d'amende. Cependant il y eut quelques modifications qui rendirent un peu moins criante l'exécution de l'Arrêt. Les Moines n'eurent pas la dîme en entier, comme ils l'avoient obtenue d'abord ; elle fut partagée en trois parts, dont une pour eux, une consacrée aux pauvres, et la troisième à l'entretien de l'Eglise Paroissiale.

Le détail de cette querelle injuste, occasionnée par l'avidité d'un homme, et par le despotisme d'un autre, se trouve dans la *Collection de Martenne.* Dîme du poisson.

Au reste, la dîme du poisson, pour certains Monastères, n'étoit pas une chose nouvelle. Plusieurs en jouissoient ; et on lit même dans les *Annales de l'Ordre de Saint-Benoît* (ann. 845), l'histoire d'un miracle fait par Saint-Maur, pour punir un Grand-Seigneur, nommé Ulfin, lequel avoit retranché à je ne sais quel Couvent le tribut de poisson qu'on lui payoit dans le carême. Ce tribut, dit l'auteur, s'appelloit alors *Cænaticum.*

Quelques-uns de ces privilèges subsistoient encore à l'époque de la révolution de France dans des mains moniales, ou dans celles du Clergé; et je ne doute point que, dans ce nombre, il n'y en ait dont l'origine a été juste (1). L'Evêque de Saint-Pol-de-Léon levoit un droit de quatre sous sur chaque millier de maquereaux qu'on pêchoit à Roscoff. L'imposition étoit peu de chose; et il en étoit ainsi de presque toutes celles qui se percevoient en argent, parce que la taxation étoit restée la même que dans son origine, et que d'un autre côté le prix des monnoies et des denrées avoit augmenté considérablement. A Dieppe encore, quand les Matelots avoient pris un marsouin, ils étoient tenus de le porter à la Vicomté de l'Archevêché de Rouen, et de frapper trois

(1) La dévotion du temps faisoit regarder la dîme comme une chose sacrée, et qui, de droit, appartenoit à l'Eglise. D'après ces idées religieuses, beaucoup de personnes portèrent le scrupule jusqu'à donner au Clergé celle de tout ce qu'ils consommoient. En 1143, Louis-le-Jeune accorda un droit pareil à l'Abbaye d'Hyères, lequel devoit se percevoir pendant tous le temps qu'il séjournoit à Paris; c'étoit la dîme de tout le pain que lui, et sa maison, pouvoient consommer par jour. Saint-Louis et Philippe-le-Bel, donnèrent de même à l'Abbaye de la Saussaye, l'un, la dîme du vin de Vincennes, qui étoit pour la bouche de la Reine; l'autre, celle de tout le vin que lui, la Reine, et les Rois ses successeurs, recueilleroient dans la banlieue de Paris. Au douzième siècle, un Curé ayant exigé ce droit de dîme, sur le produit d'un moulin à vent que possédoit son Seigneur, il y eut un procès. L'affaire fut portée devant le Pape Célestin III, qui déclara le revenu de ces moulins sujets à la dîme.

fois à la porte avec sa queue. S'il étoit trop gros, il leur étoit permis de frapper avec le marteau de la porte; mais, sans cet hommage, ils eussent été mis à l'amende, et leur poisson confisqué. Quoique ce ne fût plus là qu'une vaine cérémonie, elle représentoit encore d'anciens droits que le temps avoit mitigés, et que la suite des événements de 1789 ont entièrement fait disparoître. Mais je reviens aux harengs.

Les peuples qui habitoient les bords de la Baltique et de la mer d'Allemagne, se livrèrent avec beaucoup d'ardeur à cette pêche que leur offroit annuellement la nature; et, comme elle ne dure que peu de temps, et qu'elle finit avec le passage du poisson, le Saint Siége, *pour les dédommager de la stérilité de leur terre,* leur avoit même permis d'y vaquer les fêtes et dimanches. En vain quelques Evêques, par un effet de cette dévotion peu éclairée qui régnoit alors, s'opposèrent à la publication et à l'exécution de la Bulle; Alexandre III, ce même Pape, dont il a été question dans l'instant à l'occasion des Calaisiens, mais bien plus estimable dans celle-ci, adressa à ce sujet aux Prélats opposants une décrétale qui est datée de l'année 1160.

La même permission fut sans doute accordée successivement aux autres peuples occidentaux, ou ils en profitèrent par adoption : car nos François, pendant tout le temps que dure la pêche du hareng, y travaillent encore actuellement les di-

manches. Quant à celle des Allemands, soit qu'ils soient placés plus avantageusement que nous, soit par d'autres raisons particulières, elle prit chez eux des accroissements considérables; et, si l'on en doit croire un de nos vieux ouvrages manuscrits, *le Songe du Pélerin*, publié en 1389, ils y occupoient annuellement plus de quarante bateaux.

Au seizième siècle, ce n'étoit plus sur les côtes de France que nos Pêcheurs faisoient leur pêche. Ils se rendoient, ainsi que les autres nations européennes, sur celles des Orcades, d'Angleterre, et d'Ecosse; où, pour éviter toute dispute, les différents peuples, au rapport d'Adrien Junius, convenoient entre eux d'une station déterminée (1).

Salaison du hareng.

On se rappellera d'avoir lu ci-dessus (2), que le hareng avoit été la première des salines que le commerce, dans le douzième siècle, avoit procurées à Paris; mais nos Pères ne connoissoient pas encore l'art véritable de saler ce poisson. Cet art n'a été perfectionné, ou plutôt inventé, que deux ou trois siècles plus tard, et l'auteur du secret, dit Schoockius (*de Harengis*), est un nommé Buckelz, mort à Biervlit, dans la Flandre

(1) *Classes variæ, inter quas Hollandica, Zelandica, Frisica, Flandrica, Gallica, Britannica, et Scotica, quasi ex condicto ad evitandas simultates et contentiones, partitæ inter se certas ac definitas stationes, sub Britanniâ, Scotiæ orâ, et Orcadibus, singulæ pro viribus isti piscium generi insidiantur.*

(2) Page 78.

Hollandoise, l'an 1447. Le premier, il imagina ces procédés ingénieux pour tirer, pour vider, pour préparer par une saumure particulière, pour encaquer avec adresse le hareng. C'est assurément un objet bien peu important en apparence que la pêche d'un poisson; et cependant c'est à cette pêche que la Hollande dut sa gloire et sa liberté; c'est avec cette pêche qu'un pays pauvre et marécageux parvint à résister au Monarque de l'Europe le plus puissant; c'est elle enfin qui est devenue l'origine de cette marine formidable avec laquelle ces Pêcheurs ont joué un si beau rôle dans le dix-septième siècle, et de cette étendue de commerce qui les enrichit dans le dix-huitième, et jusqu'au moment où ce pays ruiné par la perte de ses colonies et de sa marine fit partie du territoire françois.

La patrie de Buckelz lui a témoigné sa reconnoissance, en élevant à sa mémoire un tombeau; et l'on prétend que Charles-Quint, passant en 1556 par Biervlit, avec la Reine de Hongrie sa sœur, alla visiter ce mausolée; monument bien respectable, puisqu'il étoit consacré à un homme vraiment utile. Les procédés de Buckelz, conservés jusqu'à nos jours, sont encore suivis scrupuleusement par les Hollandois : aussi leurs harengs passent-ils pour les meilleurs de l'Europe; et le Gouvernement lui-même veille avec soin à ce que cette réputation se conserve.

La pêche du hareng étoit particulière aux côtes

de l'Océan. Nos Provinces situées sur la Méditerranée, ne connoissoient pas ce poisson, dit Rondelet; et Beaujeu (1) en parle comme d'une privation. Aussi le hareng a-t-il été inconnu des Auteurs Grecs et Latins. Ce que ces derniers appelloient *alec* est un animal différent.

Une autre pêche, qui de même n'avoit lieu que sur les seules côtes du Ponent, étoit celle du Maquereau.

Maquereau.

Bélon (2) dit qu'on le pêchoit avec des lignes traînantes; et qu'on choisissoit même le temps où la mer étoit orageuse. *D'autant que la tourmente est plus violente, et que le navire va plus vîte,* dit-il; *d'autant plus l'on en prendra.*

Le maquereau salé, si peu prisé aujourd'hui, l'étoit beaucoup anciennement. Au nombre des revenus de l'Evêque d'Auxerre en 1290, je trouve, (3) une redevance de trois mille maquereaux. D'après une quantité aussi considérable, l'on peut imaginer combien il en entroit dans la ville, et par conséquent quelle devoit en être la consommation.

Rigueur avec laquelle on observoit le carême.

Au reste, si la France, pendant long-temps, a mis un grand prix et attaché beaucoup d'estime au hareng et au maquereau salés, l'on ne doit

---

(1) *De Laudibus Provinciæ.*

(2) *Observations sur les singularités trouvées en Asie, en Grèce*, etc., ann. 1553.

(3) *Histoire de l'église et de la ville d'Auxerre*, par l'Abbé Lebeuf.

point en être surpris : ces poissons étoient, pour le carême, une denrée essentielle. Or le carême alors s'observoit très-irrégulièrement. Charlemagne, en 789, avoit décerné peine de mort contre celui qui, sans raison légitime, l'enfreindroit. On le pratiquoit même, autant qu'il étoit possible, dans les Hôpitaux ; et, ce qui prouve qu'il étoit pratiqué, c'est la quantité de harengs qu'on y consommoit. Il existe une charte de Thibaut VI, Comte de Blois, (ann. 1215,) dans laquelle le Comte accorde annuellement à l'Hôpital de Beaugency un demi-millier de harengs. Parmi les aumônes que faisoit tous les ans Saint-Louis aux différents Monastères, aux Léproseries, et aux Hôpitaux de son Royaume (1), il y avoit deux mille cent-neuf livres en argent (2), soixante-trois mesures de blé, et soixante-huit mille harengs. Enfin, pour nous rapprocher davantage de nos temps modernes, *l'Etat des biens et des dépenses annuelles pour l'Hôtel-Dieu de Paris,* (an. 1660,) compte au nombre des objets de dépense, année commune, 9200 liv. pour vingt-trois milliers de carpes, et 2320 liv. pour des panniers de marée et de harengs frais, fournis aux domestiques de l'Hôpital, et *à une partie des malades.*

Ce n'est que sur la fin du dix-septième siècle,

---

(1) Aumônes que le Saint-Monarque, par une Ordonnance de 1260, obligea les Rois ses successeurs à faire comme lui.

(2) Environ 38000 livres de notre monnoie.

et au commencement du suivant, qu'on a commencé à secouer les scrupules sur l'observance du carême. Jadis tout le monde la pratiquoit, jusqu'aux soldats dans les armées; et notre Histoire fournit même à ce sujet une anecdote célèbre qui le prouve.

Tandis que les Anglois, possesseurs de la partie septentrionale du Royaume, étoient occupés devant Orléans, à ce siège fameux que fit lever Jeanne d'Arc, un des convois destinés pour leur camp fut attaqué par le Duc de Bourbon. Ce convoi étoit en très-grande partie composé de harengs salés, parce qu'on étoit en carême; et l'action en fut même appellée, comme on sait, la *journée aux harengs* (1)

Au siècle suivant néanmoins, quoique la loi conservât toujours à l'extérieur son ancien rigorisme dans les camps, déjà le soldat commençoit à ne plus l'y regarder avec autant de respect, et il l'enfreignoit en particulier. Une anecdote rapportée par Brantômes (2), montre les progrès rapides arrivés, sur cet objet, dans les mœurs et dans la façon de penser. L'aventure que cite l'historien se passa aussi en carême, pendant un nouveau siège d'Orléans, quelques jours après l'assassinat du Duc de Guise par Poltrot. Mais,

---

(1) Cette action eut lieu en 1428, Villaret, *Histoire de France*, tom. XIV, p. 365. (d. R.)

(2) *Vie des illustres Capitaines étrangers.*

avant d'en transcrire l'anecdote, je prie mes Lecteurs de se rappeller que ce siège se faisoit au commencement de nos guerres de religion; qu'il se faisoit contre les Huguenots; enfin qu'il se faisoit par des Catholiques, c'est-à-dire, par des gens qui, dans ce moment-là, devoient se piquer de catholicisme et d'obéissance aux préceptes de l'Eglise.

Après la mort du Duc, dit Brantôme, *le gentil et brave Seigneur, M. de Sipierre, commanda pour peu de jours à l'armée, parce qu'il n'y avoit pour lors plus grand que luy, puisqu'il estoit Gouverneur de la personne du Roy. Cependant les soldats ne pouvoient bien vivre, qu'avec grandes incommodités, de seul poisson. M. de Sipierre fut prié, de la part des Capitaines, de supplier M. le Légat, le Cardinal de Ferrare, qui estoit pour lors au camp avec la Reine-Mère, qu'il donnast dispense de manger de la chair, quelques jours de la semaine. M. le Légat trouva d'abord cette question fort odieuse; alléguant qu'on faisoit la guerre contre les Hérétiques, ennemis du caresme. Mais, après avoir un peu songé, il fist responce que de chair il n'en falloit point parler, comme de chose abominable; mais pour du beurre, du fromage, et du laittage, qu'ils en mangeassent en quantité, et tant qu'ils voudroient; et leur en donnoit toute la dispense. M. de Sipierre, qui estoit prompt, fort libre, et un des gallants Seigneurs qui jamais naistra en France, luy dist franchement: « Monsieur,*

« ne pensez pas régler nos gens de guerre comme
« vos gens d'Eglise ; car autre chose est de servir
« Dieu et de servir la guerre. Voulez-vous que je
« vous dise le vray ; ce n'est point en ce temps ny
« en ceste armée, composée de plusieurs sortes de
« gens, que vous devez faire tels scrupules. Car
« quant à vostre beurre, fourmage, et laittage,
« nos soldats François n'en veulent point, comme
« vos Italiens et Espagnols. Ils veulent manger
« de la chair et de bonne viande, pour mieux se
« substenter. Ils en mangeront aussi bien de ça
« comme de-là, et à couvert et en cachette, quel-
« que défense qui s'en fasse. Par quoy, faites
« mieux. Ordonnez-leur d'en manger, et donnez-
« leur une bonne dispense et absolution. Que si
« d'eux-mêmes ils s'en dispensent, võtre autorité
« en sera plus ravalée ; et au contraire elle en sera
« eslevée, si vous le leur permettez ; et chascun
« dira, M. le Légat, cet homme de bien, nous a
« donné dispense, et cela sonnera mieux par-
« tout. »

M. le Légat y ayant un peu songé, il dispensa aussi-tost chacun d'en manger, qui pria Dieu fort, aussi bien le François que l'Espagnol, pour M. le Légat, et sur-tout pour M. de Sipierre, lequel eut raison de parler ainsi, et d'en prendre bien l'affirmative, comme il le fist, et M. le Légat d'avoir lasché la bride. Car j'ay ouy dire à aucuns grands Docteurs, qu'il est nécessaire quelques fois aux Prélats de dispenser pour ce sujet;

afin de prévenir ces friands mangeurs de chair et infracteurs de loix ecclésiastiques ; et afin que quand ils en viennent-là, le monde sache et croye que c'est par dispence du Prélat, et non par désobéissance de lui et de l'Eglise.

On voit par ce récit, que les François commençoient à être, sur l'abstinence ecclésiastique, moins scrupuleux que les Italiens et les Espagnols ; qu'ils l'enfreignoient déjà dans les camps ; et que la politique même, forcée de tolérer cette infraction, ne cherchoit plus qu'à sauver en quelque sorte l'honneur de la Cour de Rome, en obligeant cette Cour elle-même de l'approuver.

Il n'en étoit pourtant pas ainsi des villes. L'opinion sur l'abstinence de chair dans les temps défendus, y garda tout son rigorisme, tandis qu'elle se relâchoit dans les camps. En 1534, Guillaume du Moulin, Seigneur de Brie, ayant demandé à l'Evêque de Paris la permission de faire gras, pour sa mère, qui étoit âgée de quatre-vingts ans, et qui ne pouvoit se passer de viande, celui-ci ne l'accorda qu'à condition que la Dame mangeroit en secret, loin de tout témoin, et qu'elle feroit maigre, en outre, les vendredis. Le même Brantôme, qui a transmis l'anecdote de Sipierre et du Légat, en raconte une autre dans ses *Dames galantes*, laquelle annonce des mœurs aussi sévères.

Certaine ville avoit fait une procession en carême, dit-il. Une femme y avoit assisté, nu-

la Police. Il rendit en 1659 une Ordonnance qui l'arrêta.

En un mot, veut-on connoître d'une manière sûre et précise, quelle révolution, depuis près de deux siècles, s'est opérée dans les opinions sur le point de discipline dont il s'agit ici? Le tableau en sera court, et les résultats concluants.

En 1629, il se tua dans l'Hôtel-Dieu de Paris, pendant le carême, six bœufs, et environ soixante veaux. Il ne faut point oublier que cette consommation étoit celle, non-seulement de l'Hôpital, mais encore de toute la ville; puisque l'Hôtel-Dieu avoit alors le privilège exclusif de vendre de la viande (1)

(1) Non-seulement la viande, mais encore les œufs et la volaille, se vendoient alors dans l'enclos, et au profit de l'Hôtel-Dieu. Ce triple droit s'affermoit à un Boucher; et dans le temps dont nous parlons, il étoit affermé trois cents livres. Vers le milieu du dix-huitième siècle, les Administrateurs firent avec le Boucher de carême, un autre arrangement. Au lieu d'argent, il donna en nature, pour les malades, *quelques jarrets de veau*, les issues des bêtes qu'il tuoit, et journellement, pendant les quarante jours, vingt-quatre volailles; savoir douze à dîner pour bouillir, et, le soir, douze lardées pour rôtir : car il faut remarquer que tout le rôti qu'on servoit le soir, aux malades, dans le cours de l'année, étoit lardé. Ce seul objet montoit même annuellement à cinq cents livres. On peut voir tous ces détails dans l'*Etat des revenus et de la dépense de l'Hôtel-Dieu*, publié l'année 1660.

L'Hôpital dont il s'agit n'avoit à nourrir, année commune, que quinze cents bouches; y compris deux cents personnes, ecclésiastiques, religieuses, domestiques, et autres, employés au service de la maison. Aujourd'hui que le Gouvernement paroît s'occuper

En 1665, on tua deux cents bœufs, et par conséquent deux mille veaux à peu-près : car alors telle étoit ordinairement, dans les boucheries, la balance respective entre les deux espèces, dix veaux ou moutons (1) pour un bœuf. (Au-

beaucoup de la réforme des Hôpitaux, peut-être ne sera-t-on pas fâché de voir à quoi montoit alors la consommation annuelle de celui-ci. L'état que je vais en donner, offrira aux Lecteurs un autre avantage; celui de leur montrer quel étoit au moins le prix des denrées, vers le milieu du dix-septième siècle.

Consommation annuelle de l'Hôtel-Dieu.

Deux cents bœufs, et neuf mille trois cents veaux et moutons, coûtant.	60000 livres.
(*Nota*, Chaque malade avoit par jour une livre de viande. Le bœuf coûtoit 1 s. 11 d. la livre; le veau et le mouton 3 s. 8 d.)	
Volailles, non compris celles de carême qui étoient fournies gratis par le Boucher, coûtant.	4902
Vingt-trois milliers de carpes, tant pour les malades que pour les domestiques.	9200
Harengs frais et marée, pour les uns et les autres.	2320
Six cent mille œufs, à 34 liv. environ le millier. .	14438
Vingt-deux milliers de beurre tant salé que frais; à 6 s. 6 d. environ la livre l'une dans l'autre. . . .	7051
Vingt milliers de pruneaux, à 6 s. le cent. . . .	1200
Mille voies de bois flotté.	9000

(1) Ces relevés sont tirés du *Traité des Dispenses du Carême*, par le Médecin Hecquet, (ann. 1709;) ouvrage dont les principes, quoique dictés par une piété austère, sont malheureusement trop souvent fondés sur une érudition peu solide, et sur une physique peu éclairée. Aussi fut-il réfuté, l'année suivante, par un livre du Docteur Andri, intitulé le *Régime du Carême*. Andri, dans sa critique, attaque les relevés qu'on vient de lire; ou plutôt, sans

jourd'hui la proportion a changé ; c'est, pour chaque bœuf, quatre moutons et deux veaux.)

En 1708, on tua cinq cents bœufs : ce qui, dans la proportion dont je viens de parler, doit faire cinq mille moutons ou veaux.

Un des Bouchers les plus achalandés de Paris, établi depuis l'année 1750, m'a dit que quand il commença sa profession, il se tuoit à l'Hôtel-Dieu environ quinze cents bœufs. Le nombre doubla en peu de temps. Il y eut même plusieurs années où il monta jusqu'à quatre milles. Depuis 1775, les Bouchers ayant eu la permission d'étaler en carême comme dans les autres temps de l'année, il a augmenté

---

vouloir contester la vérité des faits, chose dont il convient, il *nie* les résultats qu'en tire son confrère. Selon lui, il s'en faut beaucoup que l'Hôtel-Dieu fournît seul à Paris toute la viande qui s'y consommoit en carême. Les Religionnaires, dit-il, avoient la liberté d'en faire venir de Charenton pour leur usage; ils en fournissoient en cachette aux gens peu scrupuleux, ou même à des Catholiques malades : et cette contrebande, ajoute-t-il, étoit d'autant plus aisée que la police, sur ce point, n'étoit pas aussi exacte qu'elle l'a été depuis.

On pourroit répondre au Docteur Andri, que, malgré les réglements des Magistrats, et malgré toute leur vigilance, il y avoit sans doute de la contrebande en ce genre; comme il y en a pour tous les objets qui offrent l'appât d'un gain assuré : mais cependant il falloit, quoi qu'il en dise, qu'elle ne fût ni aisée, ni considérable; puisque les indévots qui vouloient faire gras étoient obligés d'aller à Charenton, comme on l'a vu par l'Ordonnance de police, citée quelques lignes plus haut. Quant à la sévérité avec laquelle se maintenoient les différents Edits du Parlement, on en a la preuve dans cette Ordonnance même.

encore ; et, dans l'année 1782, il a été de 9000 (1).

Abstinence du Samedi.

Tout ce qu'on vient de lire sur la rigueur avec laquelle s'observoit anciennement le carême, pourroit induire les Lecteurs à croire qu'on a dû pratiquer avec autant de scrupule l'abstinence du Samedi. Ils se tromperoient. Celle-ci a été beaucoup moins respectée ; apparemment parce qu'elle est plus récente, et qu'elle n'a pas reçu par conséquent ce caractère d'antiquité imposant qu'avoit reçu l'autre. Il s'est même passé plusieurs siècles, depuis son établissement, avant qu'on l'ait observée avec une certaine régularité.

Radulphe Glaber, écrivain du onzième siècle (2), rapporte qu'elle est due à un Concile qui, après plusieurs années consécutives de guerres et de calamités, l'ordonna, l'an mille, pour remercier Dieu d'avoir enfin rendu à la France l'abondance et la paix. Le fameux Grégoire VII en confirma l'institution dans un autre Concile tenu à Rome. Cependant, malgré cette double sanction, elle fut très-mal pratiquée chez nous ; puisque Baldric

(1) Le Grand écrivoit en 1782. Maintenant, en 1815, où chacun mange suivant son goût ou selon sa conscience, on tue à Paris à peu près autant de bœufs en carême que pendant le reste de l'année. Eh pourquoi pas ! après avoir vu le beurre, les œufs, la volaille, le cochon et surtout le lard être regardés tour-à-tour comme aliments gras et maigres, qui sait si le bœuf et la viande de boucherie ne seront pas dans la suite déclarés aliments maigres (d. R.)

(2) Imprimé dans la *Collection* de du Chesne, tom. IV. (d. R.)

ou Baudri, Abbé de Bourgueil, mauvais Poëte latin qui écrivoit sur la fin de ce même siècle, et peu d'années après l'exaltation de Grégoire, se moquoit d'un de ses Moines qui vouloit l'observer (1).

N'étant point observée dans les Monastères, on ne sera point surpris qu'elle ait été méconnue aussi du Clergé. Un Concile de Béziers, tenu en 1351, EXHORTE *les Ecclésiastiques, et surtout les Bénéficiers, comme gens qui, par leur état, sont obligés de donner bon exemple aux Laïcs, à ne point manger de viande le Samedi.*

Enfin pourtant, il y eut un autre Concile, tenu à Lavaur dix-sept ans après, qui imposa cette loi à tout bénéficier ecclésiastique, ainsi qu'à toute personne dans les Ordres sacrés; et qui les y obligea par un *commandement* exprès, sous peine de se voir interdire l'entrée de l'église autant de mois qu'ils auroient péché de jours.

Dans ce réglement, on voit qu'il ne s'agit nullement des Laïcs. Quant aux ecclésiastiques, comme il n'étoit que l'émanation d'une assemblée provinciale, il n'astreignoit qu'un certain canton. Probablement même il cessa bientôt d'y être pratiqué : car Saint-Antonin, Archevêque de Florence, écrivant sur cette matière au quinzième siècle, parle de l'abstinence en question comme

(2) *Sabbata custodis tanquam judæus Apella;*
. . . . *tu refugis per sabbata tangere carnes.*

d'une coutume inusitée en France (1). « Manger « de la viande le Samedi dans les lieux où la cou- « tume n'en est point universellement établie, « est un péché mortel. Ce n'est point péché, « quand l'usage d'en manger subsiste dans le « pays, comme en France, en Catalogne, etc. »

Comme Saint-Antonin mourut en 1459, le P. Thomassin a donc eu raison d'avancer dans son *Traité des jeûnes de l'Eglise*, que l'obéissance sur ce point d'abstinence a été, pendant fort long-temps, volontaire chez nous, et qu'elle n'a commencé à s'établir universellement que postérieurement au milieu du quinzième siècle. Alors même il se trouva certaines Eglises et certains Diocèses qui, en s'y soumettant, voulurent néanmoins se réserver le droit de faire gras, selon l'ancienne coutume, quelques samedis de l'année; par exemple, depuis Noël jusqu'à la Purification. Du nombre des Prélats qui admirent la réserve, fut Poncher, Evêque de Paris. Dans ses Ordonnances synodales (année 1500), il dit expressément (1) : « Nous *tolérons* de manger de « la viande, les samedis depuis Noël jusqu'à la

(1) *In Sabbatis comedere carnes, in locis ubi est consuetudo universaliter non comedi, mortale est. Secus, si consuetudo patriæ habet quod comedantur, ut in Franciâ, Cataloniâ*, etc.

(2) *Toleramus diebus sabbathinis carnes comedere à festo Nativitatis Domini usque ad Purificationem B. Mariæ. Aliis vero temporibus prohibemus.*

« Purification. Hors de ce temps, nous le dé-
« fendons ».

Les successeurs de Poncher ont adopté l'usage qu'il avoit établi. Il en a été ainsi de plusieurs Diocèses; et l'on sait que cet usage y subsiste encore.

En Italie, on avoit observé avec plus de rigueur la loi primitive. Saint-Antonin, comme on l'a vu ci-dessus, y en avoit déclaré l'infraction un péché mortel. La Cour de Rome elle-même chercha quelquefois à inspirer ces principes aux François. Quand le Roi Jean, à son avénement au trône, alla voir dans Avignon Clément VII; le Pontife, pour répondre à la prière du Prince qui lui avoit demandé quelques grâces, lui envoya, l'année suivante 1351, vingt-huit Bulles différentes, dans l'une desquelles il accordoit au Monarque, et à ses successeurs, la faculté de faire gras à l'armée, le samedi, et quelques autres jours de l'année qui seroient maigres accidentellement. La Bulle lui donnoit la même permission pour ses troupes; et elle chargeoit le Confesseur, ou le premier Chapelain du Roi, d'accorder la dispense.

Dans la suite, les Grands-Aumôniers firent de cette dispense un des privilèges de leur Office; et quand, par les changements d'opinion dont je viens d'esquisser l'abrégé, elle fut devenue nécessaire, ils l'accordèrent eux-mêmes, soit conjointement avec le Confesseur, soit sans lui. En 1600, Henri IV s'étant rendu à Lyon pour épou-

ser Marie de Médecis, et voulant, comme il se trouvoit en cette ville sur la fin de décembre, y faire gras le samedi d'après Noël, ainsi qu'il le faisoit dans le Diocèse de Paris, ce fut l'Evêque d'Evreux qui le lui permit en qualité de Grand-Aumônier. En vain l'on représenta à celui-ci que Lyon avoit en ce moment son Archevêque-primat, et un Légat du Saint Siége; il fut décidé que le Grand-Aumônier étant Evêque né de la Cour, il en demeuroit l'Evêque en quelque lieu qu'elle se trouvât : et l'on cita l'exemple d'Amyot qui, accompagnant Charles IX à Avignon, y avoit accordé une dispense semblable, quoique cette ville ne fût pas du domaine du Roi, et qu'il s'y trouvât de même alors un Archevêque et un Légat. En 1672, lorsque Louis XIV marcha contre les Hollandois avec un corps d'armée commandé par Turenne, les troupes firent gras le samedi, en vertu de la présence du Roi. Pélisson en parle dans ses lettres. Il y fait mention de la Bulle donnée au Roi Jean. *Elle se remet*, dit-il, *à l'avis du premier Chapelain et du Confesseur. M. le Cardinal de Bouillon* (Grand-Aumônier) *prétend être à la place du premier Chapelain; et en effet, le Roi lui en parla aussi bien qu'à son Confesseur, le P. Ferrier : mais il n'y a point eu d'avis par écrit ni de l'un ni de l'autre.*

Que ce soient les Basques qui, en cherchant des baleines, aient les premiers découvert le banc de Terre-Neuve, comme j'ai dit plus haut que Pêche la moru

le prétendent quelques Auteurs, le fait n'a rien que de très-possible. On peut prouver au moins, par des monuments historiques, que ce sont des François qui ont découvert l'île, nommée de Terre Neuve, ainsi que le grand banc. En 1504, des vaisseaux bretons et normands allèrent y faire la pêche. Ce fut en conséquence de ce fait que, vingt-neuf ans après, François Ier. envoya Vérasani, puis ensuite Jacques Cartier, pour reconnoître ces contrées. Ce dernier découvrit en effet le golphe de Saint-Laurent, et reconnut l'île de Terre-Neuve. Il est probable que nos Pêcheurs, en s'éloignant des côtes, ne tardèrent pas à découvrir le grand banc (1); et que ce fut ainsi qu'ils procurèrent à leur patrie le plus sûr, et à-la-fois le plus lucratif de tous les commerces, celui de la morue.

Quelle surprise ravissante ne dûrent-ils pas éprouver, lorsqu'ils reconnurent, pour la première fois, cette montagne soumarine qui, dans une étendue de cent-cinquante lieues, semble être devenue, par une sorte d'attraction inexplicable, le rendez-vous de toutes les morues de l'univers; et où le Pêcheur, maître, s'il le veut, de recueillir dans un jour jusqu'à trois ou quatre cents de ces poissons, n'a d'autre peine que de plonger sans cesse, et de retirer sa ligne.

---

(1) Gontier, qui écrivoit en 1668, parle de la pêche de la morue comme employée par les François *depuis plus d'un siècle.*

Que sont, auprès d'une pareille source de richesse, ces mines de la possession desquelles l'Espagne aveuglée s'est applaudie si long-temps? La France, si elle eût voulu mettre à profit un si heureux événement, auroit pu s'en faire une bien plus sûre et bien plus inépuisable. Malheureusement la langueur où se trouvoit l'Etat influa d'abord sur ce commerce, qui étoit fait pour l'enrichir. Il languit assez long-temps, et ne prit quelque force que quand Sully l'eut mis sous la protection directe du Gouvernement, et que dans le Canada s'établit une Colonie, dont le voisinage le fit valoir. Avant la ligue d'Ausbourg en 1687, la seule ville de Honfleur envoyoit annuellement à la pêche de la morue quarante vaisseaux; le Havre en envoyoit quatre-vingts; et ainsi des autres ports de Normandie, de Bretagne, etc. Les désastres de deux guerres malheureuses ruinèrent insensiblement un commerce si florissant. Il n'est plus, en quelque sorte, que précaire, depuis que par le traité d'Utrecht nous avons cédé à l'Angleterre la propriété du grand banc.

On pêche aussi cependant quelques morues sur nos côtes; et Gontier remarquoit qu'au dix-septième siècle cette morue fraîche, nommée cabillau, étoit regardée comme un mets digne des meilleures tables; mais pour la morue salée, c'étoit, selon lui, un aliment abandonné aux manœuvres.

Je citerai ci-dessous, à l'article des huîtres, un

Pâtes pour le poisson.

passage d'Ausone, qui prouve que les parcs pour cette sorte de coquillage, étoient usités alors dans la Gaule.

Outre ces parcs, les plus faciles de tous à imaginer, et à construire, on en connoissoit d'autres encore qui s'établissoient de même sur les bords de la mer, et qui se nommoient *piscariæ*, (pêcheries), parce qu'ils servoient à prendre le poisson qu'on y laissoit entrer avec le flux. Il est mention de ces derniers dans la Loi des Lombards. Elle condamne à six sous d'amende celui qui sera convaincu d'y avoir volé du poisson. (1)

En France, la construction et la possession de ces sortes d'établissements devint, avec le temps, sujette à plusieurs abus. Certains Seigneurs en ayant construit quelques-uns de ce genre dans des endroits où, par leur bâtisse et leur situation, ils occasionnèrent des plaintes, Henri III, en 1584, rendit une Ordonnance, par laquelle il enjoignit de démolir tous ceux qui n'étoient formés que depuis quarante ans. Quant aux pêcheries antérieures à cette époque, il voulut qu'elles fussent faites, selon l'ancien usage, en purs filets, sans claies, sans bois ou pierres capables de retenir l'eau.

Louis XIV, en 1681, publia un réglement pareil. Tous les parcs construits à l'embouchure

---

(1) *Si quis de piscariâ alineâ pisces tulerit, componat solidos sex.*

des rivières navigables, ou sur la grève de la mer à deux cents brasses du passage des vaisseaux, tous ceux dont les propriétaires n'avoient pas un titre antérieur à l'an 1544, devoient être démolis. Quant aux parcs qui étoient conservés, le Roi ordonnoit que ceux qu'on nomme bouchots, fussent construits en bois entrelacés; que ceux composés en bois et en filets fussent de simples claies d'un pied et demi de hauteur, auxquelles seroient attachés des filets; enfin que pour les parcs en pierres, on n'employât que des pierres sans ciment et sans maçonnerie, et qu'ils n'eussent que quatre pieds de hauteur tout au plus.

Bourdigues.

On peut compter au nombre des parcs à poisson, les bourdigues, usitées sur la Méditerranée. C'est une sorte de labyrinthe, fait en cannes ou en roseaux, et composé de différents réservoirs dans lesquels le poisson passe successivement jusqu'à celui du milieu, d'où il ne peut plus sortir. Pitton, (*Histoire d'Aix*) en attribue l'invention à la ville de Martigues. (1)

Pêche du Thon.

De tous les parcs qu'a inventés jusqu'à présent l'industrie des hommes, le plus savant, sans contredit et le plus parfait de tous, est celui du thon. En effet, l'appareil qu'on emploie pour cette

---

(1) Voyez sur l'*Origine des Madragues pour la pêche des Thons*, Guys, *Voyage Littéraire de la Grèce*, troisième édition, Paris, 1783, tom. I p. 386—419. *Bourdigue* est un mot corrompu du grec πόρος, passage et *Madrague* est formé de μανδρα et d'ἄγω. (d. R.)

pêche ; l'artifice ingénieux de cette enceinte immense de filets faits de joncs cordés, et nommée
Madrague. madrague ; (1) cette prison où se trouvent renfermés à la fin plusieurs centaines de ces poissons, dont quelques-uns pèsent jusqu'à cent cinquante livres ; la hardiesse et l'agilité des Pêcheurs qui s'y précipitent pour harponner, assommer, ou saisir les thons ; les efforts de ceux-ci pour s'échapper ou se défendre ; les cris des spectateurs enfin ; la musique qui accompagne ordinairement ces sortes de fêtes ; tout cela forme un spectacle ravissant, qu'on se reprocheroit de ne pas voir quand on voyage en Provence, et dont on ne parle plus qu'avec enthousiasme, lorsqu'une fois on en a été le témoin. Ce spectacle a mérité, comme chacun sait, d'exercer le pinceau de notre célèbre Vernet.

Mais quand a commencé la pêche à la madrague ? Quel est l'homme de génie qui l'imagina ? Par quels degrés s'est-elle perfectionnée si admirablement ? Les Provençaux enfin, dont elle fait aujourd'hui l'une des principales branches de commerce, en sont-ils les inventeurs, ou l'ont-ils

---

(1) L'Evêque d'Agde dans une lettre adressée à Guys, p. 415, de l'ouvrage cité ci-dessus, prétend que les Bourdigues peuvent avoir été établies dans son diocèse vers l'année 1720. Il se plaint que le poisson qui en provient est mauvais, maigre, et sentant la vâse. Cette lettre renferme des détails intéressants sur la *Pêche au bœuf, pêche au ganguy*, noms donnés à une sorte de filet. (d. R.)

reçue de quelque autre peuple ? A toutes ces questions intéressantes, j'avoue avec franchise que je n'ai point de réponse satisfaisante à donner. Cependant, si j'osois me décider d'après une description assez vague que fait Oppien, je croirois que l'invention de la madrague a plus de quinze siècles (1).

« Sur la fin du printemps, dit le Poëte (2), « lorsque les thons sont en chaleur, ils sortent « de l'Océan et entrent dans notre Méditerranée. « D'abord on les apperçoit sur les côtes d'Es- « pagne, puis vers l'embouchure du Rhône et le « rivage de l'antique Marseille, puis sur ceux « d'Italie et de Sicile, d'où ils se dispersent sans « ordre, et se répandent dans la vaste mer. C'est- « là, pour les Pêcheurs, une proie abondante et « immense. Ceux-ci choisissent sur le rivage une « anse qui ne soit ni trop étroite, ni trop exposée « aux vents. Un d'entre eux se place sur une col- « line élevée, pour épier de loin l'arrivée des « thons. Dès qu'il les apperçoit, il avertit ses « compagnons ; et aussitôt les filets, *pareils à* « *une ville*, s'avancent en pleine mer. *Ces filets* « *ont leurs vestibules, leurs portes, leurs chambres* « *intérieures. Les poissons s'y jettent en troupe ; et* « *la prise en est considérable* ».

(1) Guys, *ouvrage cité* p. 395, prétend que les Grecs tenoient cette invention des Egyptiens, et p. 396, qu'il n'est pas de pêche plus ancienne que celle des Thons. (d. R.)

(2) *Lib. III*, *Vers.* 380 *et seq.* Voyez la traduction donnée par Guys, *ouvrage cité* p. 404. (d. R.)

Le récit d'Oppien n'apprend pas si la pêche dont on vient de lire la description, étoit également en usage chez les trois nations, Espagnole, Gauloise, et Italienne; ou si elle n'étoit propre seulement qu'à l'une des trois (1). D'ailleurs, quoiqu'il eût été à portée d'être bien instruit sur cette pêche, puisque depuis quelque temps il avoit habité Malthe, où son père avoit été envoyé en exil, on ne peut se dissimuler pourtant qu'il n'y ait dans son récit quelques circonstances invraisemblables sur lesquelles il paroît avoir été mal informé. Telle est celle de ces filets immenses qu'on faisoit avancer en pleine mer, et cette sentinelle placée sur une colline pour avertir de l'arrivée des poissons. Néanmoins, il faut convenir aussi que, dans la description de ces mêmes filets *pareils à une ville qui avoit ses portes, ses rues, ses prisons intérieures*, on ne peut s'empêcher de reconnoître une madrague, ou quelque chose de semblable. Si les Provençaux l'employoient alors, l'usage de cette ingénieuse machine se sera donc conservé chez eux de siècle en siècle jusqu'à nous.

Beaujeu (2) rapporte qu'à Marseille on avoit pris, de son temps, jusqu'à huit mille thons dans un jour; et que ce poisson, si recherché ailleurs, n'avoit aucune valeur dans la Province, tant il y étoit commun. Aujourd'hui les Pêcheurs proven-

---

(1) Cette pêche étoit connue de ces trois nations; voyez pour les détails, Guys, ouvrage cité p. 398. (d. R.)

(2) *De Laudibus Provinciæ*, ann. 1551.

çaux regardent comme une journée très-heureuse de pouvoir en prendre six cents. Mais alors sans doute ces poissons étoient plus communs qu'aujourd'hui. La guerre continuelle que, depuis tant de siècles, on leur fait toutes les années, a dû nécessairement en diminuer beaucoup le nombre.

Le thon, dit Champier, se coupoit en morceaux, il se saloit, et en cet état, il formoit un objet de commerce sous le nom de Thonine ; mais c'étoit, selon l'auteur, une chair dure, un aliment bilieux et qui produisoit des hémorrhoïdes. Rondelet, (*de piscibus*) en parle dans les mêmes termes.

Je voudrois avoir à citer sur chacune de nos Provinces maritimes des anecdotes pareilles à celles qu'on vient de lire. Je voudrois au moins qu'il me fût permis de rendre témoignage à l'industrie de chacune d'elles sur ce qui regarde la Pêche, et faire le dénombrement des différentes inventions dont elle leur est redevable : mais, encore une fois, c'est là la matière d'un ouvrage ; et, à travers les digressions que je me permets quelquefois, je ne dois point oublier les bornes que me prescrit le mien. Je citerai seulement un ou deux exemples en ce genre ; et je citerai le premier pour faire honneur aux Saintongeois, dont il n'a point été question jusqu'à présent dans tout cet article de la Pêche. Il s'agit d'une manière ingénieuse de fermer une anse, tellement que quand la mer est retirée, le poisson se

Pêche inventée par les Saintongeois.

trouve pris et arrêté sur le sable. Palissy (1) en attribue l'invention aux Pêcheurs de Saintonge.

« Ils plantent dans toute la largeur de l'anse, « dit-il, de distance en distance, des perches « garnies d'une poulie à leur extrémité supé- « rieure. D'une perche à l'autre, par le moyen « des poulies, ils suspendent perpendiculaire- « ment un filet, dont le bas est armé de plomb « et de pierres, afin qu'il pose sur le sable. Lors- « que la marée monte, on lâche le filet qui se « couche par son propre poids, et qui laisse pas- « ser le poisson : mais; dès qu'elle commence à « se retirer, les Pêcheurs viennent en bateau « hisser les cordes; alors s'élève une espèce de « muraille qui arrête tout, et ils n'ont plus d'au- « tre peine que de ramasser. »

Autre par les habitants de Saint-Valery.

Les habitants de Saint-Valery, situés à l'embouchure de la Somme, avoient inventé aussi une sorte de pêche, dans laquelle ils employoient de même l'effet du flux. Au temps de la basse marée, lorsqu'il y avoit peu d'eau dans la rivière, ils y tendoient certains filets particuliers. Des Matelots alloient, dans des bateaux, se placer à quelque distance du filet; puis ils s'en approchoient, chacun de leur côté, en poussant de grands cris, et frappant l'eau avec de longues perches pour chasser en avant le poisson. Celui qui se prenoit ainsi, s'appelloit *poisson hué.*

---

(1) *Discours admirable sur la nature des eaux*, ann. 1580.

Louis XIII, passant par Saint-Valery, voulut jouir de ce spectacle, dit Sélincourt. (1) La pêche fut heureuse; et l'on y prit, entr'autres pièces, un esturgeon de douze pieds. (2)

Selon le même Ecrivain, les Suisses étoient les Pêcheurs à la ligne les plus habiles de l'Europe. Ils employoient pour amorce plusieurs sortes de vers et de mouches; mais ils faisoient encore, avec de la soie verte et jaune, une sorte de mouche artificielle, si bien imitée, qu'il n'y avoit aucun poisson, dit l'auteur, qui n'y fût pris.

Anchois.

Parmi les poissons qui entroient dans le commerce des salaisons de France, et dont on a parlé ci-dessus, (3) il n'a point été mention d'anchois. Celui-ci ne se trouve pas même dans la liste de ceux qu'on pêchoit au treizième siècle; mais il en est question dans nos auteurs du seizième. Beaujeu rapporte qu'il avoit été un temps où cette pêche formoit une des principales branches du commerce des Provençaux; mais il ajoute que les Espagnols s'y étant adonnés aussi avec le

---

(1) *Parfait Chasseur*, ann. 1683.

(2) L'auteur fait mention d'un privilège particulier à la Couronne de France, lequel mérite d'être cité ici. Comme la mer, le long des côtes d'Angleterre, est plus profonde que sur les côtes de France, et que la pêche par conséquent, doit y être plus favorable, le Roi avoit droit d'y entretenir, toute l'année, soit en paix, soit en guerre, quatre bateaux de pêcheurs.

(3) Page 77 et 78.

plus grand succès, ils apportoient en Provence une telle quantité d'anchois, et les donnoient à si bas prix, que les Provençaux, hors d'état de soutenir la concurrence, avoient abandonné leur pêche, et s'étoient tournés vers d'autres objets plus lucratifs.

Champier parle du commerce des anchois comme d'un article qui enrichissoit également la Provence et le Languedoc; ce qui suppose qu'on en pêchoit aussi dans cette dernière Province.

La même pêche avoit également lieu sur les côtes de Gascogne, si nous en croyons Gontier. Il remarque même que si les anchois de Provence étoient plus délicats, ceux de Bayonne étoient plus gros.

Sardines.

Les sardines étoient connues au treizième siècle, puisqu'elles sont comptées dans la liste, citée ci-dessus, (1) des poissons qui se pêchoient alors en France. On peut assurer encore avec vraisemblance qu'elles étoient dans ce temps-là aussi abondantes sur nos côtes qu'elles le sont aujourd'hui. Mais probablement les Espagnols y firent tomber cette pêche, comme ils avoient fait tomber en Provence celle des anchois. Je vois au moins par Champier, que les sardines qui, de son temps, se vendoient dans le Royaume, se tiroient d'Espagne. Selon Beaujeu, la plus

(1) Page 81.

grande partie de celles qu'on mangeoit en Provence, se consommoit sur les galères.

Au dix-septième siècle, la pêche de ce poisson devint pour la Bretagne une branche de commerce très-considérable. Dans le Mémoire que l'Intendant de cette Province fournit en 1697 au Duc de Bourgogne, sur l'état de sa Généralité; on lit que la seule ville de Port-Louis faisoit annuellement quatre mille barriques de sardines. (1) Belle-Isle en faisoit douze cents; et ainsi des autres ports de la Province.

Parmi les œuvres diverses du Chancelier de l'Hospital, on lit une épigramme dans laquelle il parle de ce poisson. C'est-à-propos d'un certain *Sardini*, Italien, qui, comme beaucoup d'autres de ses compatriotes, étoit venu en France à la suite de Catherine de Médicis, et comme eux s'y étoit enrichi à nos dépens. Choqué de la fortune de cet homme, le Magistrat fit sur lui les deux vers suivants, où il fait illusion au mot *Sardini.*

Sardinii fuerant qui nunc sunt grandia cete :
Sic alit italicos Gallia pisciculos.

On pêchoit au seizième siècle le veau marin sur nos côtes. Champier assure avoir mangé à la Cour de François Ier., du boudin fait avec le sang, la chair, la graisse, et les boyaux de cet amphibie; Veau marin.

(1) La barrique est composée de neuf à dix milliers.

et il ajoute qu'il le prit pour du boudin de cochon.

A l'article des poissons de rivière, j'ai donné ci-dessus le nom de ceux dont nos ayeux, en différents temps, avoient fait le plus de cas ; et l'on a vu que ces jugements ne s'accordoient pas toujours avec notre façon de penser actuelle. Je pourrois dire la même chose des poissons de mer ; et sous ce nom je comprends, et j'ai compris jusqu'ici (comme l'a réglé un Arrêt du Parlement, rendu en 1681), ceux qui, dans certaines saisons de l'année, quittent la mer pour entrer dans des eaux douces.

Esturgeon. Parmi les poissons les plus estimés, l'esturgeon a tenu le premier rang. On le prisoit même tant, qu'en certains pays, tels que l'Angleterre, le Roi s'approprioit exclusivement tous ceux que pouvoient prendre les Pêcheurs. En France, plusieurs Seigneurs particuliers s'étoient, par la même raison, emparé du même privilège. L'*Ordonnance de la Marine*, publiée en 1681, adjugeoit au Roi ceux qu'on trouvoit échoués sur la côte. (1) Dans une charte du Comte d'Eu, ann. 1059, le Comte abandonne à l'Abbaye de Saint-

(1) L'ordonnance régla la même chose pour le dauphin, le saumon, et la truite ; et ce sont ces quatre espèces de poissons qu'elle nomme *poissons Royaux*. Néanmoins, elle assignoit une certaine rétribution, sous le titre de salaire, à ceux qui les auroient mis en sûreté.

Michel d'Outreport, tous les esturgeons que pourront prendre les vassaux de l'Abbé. C'étoit-là se dépouiller de son droit en faveur du Monastère.

On voit par une charte d'Estiennette, Comtesse de Provence (ann. 1063), qu'il y avoit, sur le Rhône, des bateaux destinés à la pêche de l'esturgeon. Beaujeu (ann. 1551) parle de ce poisson comme d'une denrée si commune en Provence, qu'il n'y coûtoit qu'un sou la livre.

En 1758, on en a pris un à Paris dans la Seine, lequel avoit six pieds, sept pouces de long. En l'année 1782, on y en prit un autre de pareille grandeur, le 25 Juin. Il fut porté à Versailles, et présenté au Roi, au nom du Corps Municipal; comme l'avoit été le premier. (1)

Quant à l'esturgeon salé, l'auteur du *Dictionnaire de Commerce* remarquoit au commencement du dix-huitième siècle, qu'il n'y avoit plus que les Maisons religieuses, et même celles où, comme chez les Chartreux, on faisoit toujours maigre, qui en mangeassent.

Les rougets de Marseille avoient anciennement de la réputation; ou au moins ils méritoient d'en avoir, si l'on s'en rapporte à une anecdote que nous a transmise Dion Cassius. Milon, coupable d'un meurtre, avoit choisi pour défenseur Ci- Rougets.

---

(1) L'on en prit un encore dans la Seine en 1792 qui avoit près de sept pieds de long. Les mariniers auxquels il appartenoit le montroient au public, moyennant une légère rétribution. (d. R.)

céron ; mais l'Orateur s'étant troublé, et par conséquent ayant mal défendu son client, celui-ci avoit été exilé à Marseille. Pendant ce temps, Cicéron retouche son plaidoyer ; et en cet état il le lui envoie. « Je m'applaudis de ce qu'il ne « l'a point prononcé ainsi, répond plaisamment « Milon. Autrement je serois encore à Rome, et « ne mangerois point de ces excellents rougets de « Marseille. »

Maigres. *En la mer Océane, environ le temps de Pasques*, dit Palissy (*Traité du Mitridat*), *il se prend un grand nombre de poissons, qui sont grands comme enfants, que l'on nomme maigres, desquels les Pescheurs font grand argent. J'ay veu plusieurs fois des hommes et des femmes qui ont pelé par le corps, les mains, et le visage, pour avoir mangé du foye des dicts poissons ; et dit-on que cela se fait quand le dict poisson est en chaleur.* Dans son traité *de la Glace*, l'auteur ajoute que, sur la côte de Saintonge, les Pêcheurs prenoient, en été, tant de maigres et de sèches, que tel d'entre eux en faisoit saler ou sécher par an pour plus de cinq cents livres.

Le maigre, dit Champier, s'appelloit à Bayonne borruguat ; à Narbonne, daine ; et ailleurs, ombre. Gontier assure qu'il étoit servi sur la table des Grands-Seigneurs.

Les *Proverbes* du treizième siècle, déjà cités pour les poissons d'eau douce, donnent la liste suivante des poissons de mer renommés.

Aloses de Bordeaux,
Congres de la Rochelle,
Esturgeons de Blaye,
Harengs de Fécamp,
Saumons de Loire,
Sèches de Coutances (1).

Paris, au dix-septième siècle, faisoit encore cas des sèches; comme le prouve une Ordonnance du Prévôt, rendue en 1610 contre un marchand qui en avoit reçu directement chez lui cinq tonnes, au lieu de les laisser descendre d'abord à la Halle, ainsi que le prescrivent les réglements. Sèches.

Du temps de Champier, on s'abstenoit du congre, parce qu'on l'accusoit de donner la lèpre. Congre.

Pline dit que les rivières de Gaule abondoient en saumons, et que les Aquitains préféroient ce poisson à tous les autres poissons de mer. Selon Champier, le meilleur saumon étoit celui de la Loire et du Rhône. Selon Charles-Estienne, c'é- Saumon.

---

(1) Il est à remarquer que dans cette liste il ne se trouve que des poissons de l'Océan, et aucun de ceux de la Méditerranée. La meilleure raison qu'on puisse alléguer pour excuser ce silence, est ce que dit Bouchet dans ses *Sérées*, que le poisson de la Méditerranée est beaucoup moins fort, moins gras, et moins bon que celui de l'Océan. *Mon chère enfant*, écrivoit madame de Sévigné à sa fille qui habitoit la Provence, *vous n'avez point de bons poissons dans votre mer; je m'en souviens. Je ne reconnoissois pas les soles, ni les vives. Je ne sais comment vous pouvez faire le carême.* Cependant, Champier témoigne que les Provençaux et les Languedociens estimoient la brême de la Méditerranée, plus que celle de l'Océan.

toit celui de Strasbourg. Mais ce dernier auteur ajoute qu'il n'en arrivoit point de frais à Paris, et qu'on n'y en mangeoit que de salé. Dans la plupart de nos Provinces, on en faisoit tant de cas, qu'il y avoit des cantons, dit Palissy (1), où, à force de les pêcher, on en avoit épuisé l'espèce. Beaujeu remarque que les saumons de la Méditerranée étoient plus petits que ceux de l'Océan qu'il avoit vus à Paris dans les marchés publics.

Alose. Dans la liste des *Proverbes*, qu'on vient de lire, l'alose de Bordeaux est vantée ; et Ausone, au contraire, prétend que, de son temps, cette même alose étoit regardée par les Bordelois comme un aliment abandonné au bas peuple (2).

Voilà un exemple bien frappant des changements arrivés dans l'opinion ou dans le goût. Depuis ce changement, l'opinion n'a plus varié sur l'alose ; et ce poisson a été regardé, jusqu'à nos jours, comme un des meilleurs. Lorsqu'en 1432, le célèbre Comte de Dunois prit la ville de Chartres, ce fut à la faveur d'un prétendu convoi dans lequel étoit une charrette qu'on disoit remplie d'aloses (3). Enfin, au rapport de Champier, l'alose étoit si estimée, qu'on la réservoit pour la table des Grands.

(1) *Recepte véritable par laquelle les hommes pourront apprendre à augmenter et multiplier leurs trésors.*

(2) . . . . . *Opsonia plebis alosas.*

(3) Villaret, *Histoire de France*, tom. XV, p. 112. (d. R.)

Le même Champier dit qu'à Paris on prisoit beaucoup la dorade et le turbot ; que la raie étoit également recherchée à la table des Grands et à celle des Bourgeois ; mais que le merlan étoit un poisson méprisé, et abandonné au peuple (1). Dorade. Raie. Merlan.

Selon Gontier (ann. 1668), les Parisiens estimoient beaucoup la vive (2), et le turbot. Turbot.

Quant à ce dernier, de tout temps on en a fait le plus grand cas. On lit dans la vie de Saint-Arnould, Evêque de Soissons, un miracle qu'opéra le Saint à cette occasion, lorsqu'il n'étoit encore qu'Abbé du Couvent de Saint-Médard dans la même ville. L'usage, tous les ans, à une certaine fête du Monastère, étoit, dit l'Historien, de régaler les Moines d'un turbot. Arnould, qui se trouvoit nouvellement en place, et qui par conséquent ignoroit la coutume, ne songea point à faire acheter le poisson. Les Moines, peuple généralement séditieux et toujours gourmand, se soulevèrent alors contre leur Abbé, et déclarèrent formellement qu'ils ne chanteroient point la

---

(1) Il en étoit de même au treizième siècle ; le merlan se vendoit frais ou salé.

J'ai bons mellens frès et salez.

Crieries de Paris, vers trente-six. (d. R.)

(2) Ce poisson se vendoit dans les rues au treizième siècle, suivant ce vers des *Crieries de Paris*.

Menuise *vive* orrez crier.

C'est à dire, vous entendez crier, menues, petites vives. (d. R.)

messe. Celui-ci, ne sachant comment faire, envoya au marché; et le Ciel, pour le tirer d'embarras, y fit trouver miraculeusement un turbot. Cette historiette, pareille à presque toutes celles qu'on trouve dans les légendes des siècles d'ignorance, ne mériteroit pas d'être rapportée dans un ouvrage critique où l'on se piqueroit de quelque respect pour le lecteur; mais elle prouve qu'au onzième siècle, le commerce de marée fraîche avoit lieu dans l'intérieur du Royaume; et, à ce titre, elle m'a paru digne de trouver ici une place.

Sole. Beaujeu (ann. 1551) regarde le turbot comme le premier des poissons; il met la sole au second rang. Selon lui, on ne faisoit nul cas à Marseille des dorades et des lamproies de mer. Gontier au contraire (ann. 1668) assure que la dorade étoit un des meilleurs poissons de la Méditerranée, et celui dont les Provençaux se glorifioient le plus.

Dans le nombre de ces poissons recherchés qu'on a vus nommés ci-dessus, il y avoit encore, ainsi que dans les quadrupèdes, des morceaux de préférence, des parties qui passoient pour meilleures que les autres, et que la politesse faisoit servir aux personnes que l'on considéroit. Dans l'esturgeon et dans l'ombre, dit Champier, c'étoit la hure; dans le saumon, la hure et le ventre; dans la raie et le merlus, le foie; dans le barbeau, le museau; enfin, dans la carpe et la tanche, ce

qu'on appelle improprement la langue, c'est-à-dire le palais (1). Je n'ai pas besoin de faire observer que, sur ces différents objets, le goût n'a point changé, et que nous pensons encore de même qu'au seizième siècle.

Animaux amphibies.

Grenouilles.

On mangeoit aussi alors des grenouilles, et même aux meilleures tables, puisque Champier se plaint de ce goût bisarre; ne concevant pas, dit-il, comment des gens délicats peuvent, sans que leur cœur se soulève, voir servir devant eux un insecte, tel que celui-ci, né dans des marais et dans des eaux croupissantes. « J'ai vu un temps, « ajoute-t-il, où l'on n'en mangeoit que les cuis- « ses; mais actuellement on mange tout le corps, « excepté la tête. Du reste, on les sert frites avec « un peu de persil ». (2)

Tortues.

Les tortues, que nous n'employons plus maintenant qu'en bouillons pour certaines maladies, étoient aussi un mets fin et recherché. On en pêchoit beaucoup dans les rivières du Blaisois, de la Touraine, et du Poitou, ajoute Champier; et

(1) L'auteur fait mention d'un certain gourmand, nommé Verdelet, qui fit pêcher dans les étangs de la maison de Bourbon trois mille carpes, pour s'en procurer ce morceau délicat. Il fut pendu en punition. Le peuple fit alors beaucoup de chansons sur lui.

(2) Dans plusieurs Provinces on fait encore une grande consommation de grenouilles. Elles se mangent frites où à la poulette. Au seizième siècle, un nommé Estienne Daigue, ou de Haigue, a publié un ouvrage intitulé : *Singulier Traicté*, contenant la propriété des tortues, escargots, grenoilles et artichaults. Paris, 1530, in-4°. (d. R.)

toutes s'envoyoient à Paris, ou à la Cour. Liébaut vante ce plat comme *les délices des Princes et des Grands-Seigneurs.* Cependant il dit que les tortuës de rivière ne valent pas celles de terre ou de bois. Selon lui, le Languedoc et la Provence faisoient de celles-ci un grand commerce ; et il donne même dans son ouvrage la recette d'un appât particulier pour les prendre. Charles-Estienne rapporte qu'on en mangeoit beaucoup aussi dans le Limousin.

Il paroît pourtant que le goût pour cet animal n'étoit pas bien ancien. *Je me riois de Perdix* (écrivoit en 1550 l'auteur des *Devis sur la Vigne*), *quand on lui apporta des grenouilles en façon de poulletz fricassez, des escargots bouilliz, et des tortues en leur coquille à l'estuvée.* Trente ans plus tard, Palissy disoit de même en son *Traité des Pierres ; c'est une chose qui se voit tous les jours que les hommes mangent des viandes desquelles anciennement l'on n'en eust mangé pour rien du monde. Et de mon temps j'ai veu qu'il se fust trouvé bien peu d'hommes qui eussent voulu manger ni tortues ni grenouilles.*

Bièvres. Nos différentes Provinces avoient des castors, dit Liébaut ; mais la Lorraine sur-tout, plus encore que toutes les autres. Les cantons de France où l'on en trouve le plus aujourd'hui sont les bords du Rhône ; encore y sont-ils assez rares, parce que cet amphibie coupant et rongeant les saules qui dans ce pays-là font un des principaux

revenus des propriétaires riverains, on le détruit le plus qu'on peut. L'usage cependant n'étoit point d'en manger. On l'écorchoit pour en avoir la peau; et le cadavre étoit jetté ensuite, comme celui d'uu chien mort. En 1749, un Chartreux s'avisa d'en mettre un en étuvée. On sait que les Religieux qui font toujours maigre, mangent sans scrupule la chair des quadrupèdes amphibies. (1) Celui-ci servit son bièvre; c'est le nom qu'en France on donne au castor; il fut trouvé excellent, et particulièrement la queue qui en est le morceau le plus délicat. L'exemple a gagné. Depuis ce temps, tout le monde mange du bièvre dans nos Provinces méridionales. On le met en ragoût, en pâté; on en conserve les cuisses dans de l'huile, comme on le fait pour l'oie; et ces cuisses sont devenues, comme les cuisses d'oies, un objet de commerce ou de présent. Cependant il n'a point encore gagné dans la Capitale; et probablement, avant qu'il ait le temps d'y pénétrer, les castors, déjà si rares, auront été détruits en France. (2)

Il ne faut pas confondre le bièvre avec un oi-

(1) Beaucoup de gens pensent différemment sur le castor; ils le croient à la fois chair et poisson, et regardent en conséquence la partie antérieure de son corps comme viande grasse, tandis que, selon eux, la postérieure est maigre. C'est là un des plus étranges préjugés qu'offre l'histoire de l'esprit humain.

(2) C'est ce qui est arrivé depuis la publication de cet ouvrage; pendant le temps de nos troubles politiques on les a tellement recherchés qu'il en existe à peine quelques-uns. (d. R.)

seau du même nom, qui ne vit que de poisson. Celui-ci paroissoit quelquefois dans les marchés publics; mais, dit Bélon (*Histoire des Oiseaux*), il passoit pour n'*être bon qu'à régaler le diable.*

Loutre. Selon Gontier, il n'y avoit que les paysans qui mangeassent de la loutre. Les Minimes, dit-il, ne se faisoient nul scrupule d'en manger aussi, parce que sa chair sent le poisson.

Coquillages. Arnaud de Villeneuve remarquoit au treizième siècle, comme un goût particulier aux François, qu'ils mangeassent des coquillages. Les habitants de nos côtes maritimes ont dû, sans doute, profiter en tout temps des secours que leur offroit en ce genre la Nature; et c'est ce qu'ils font encore actuellement. Cependant, ce goût n'est point devenu général à beaucoup près. De tous les coquillages qu'ont nos ports de mer, Paris ne connoît guères que les moules; encore est-ce-là un ragoût bourgeois. On en faisoit pourtant quelque cas dans certains cantons, dit Quiqueran de Beaujeu; mais, en Provence, quoiqu'elles y fussent très-communes, on n'eût osé les présenter à une table honnête. Tout au plus en servoit-on le bouillon, qu'on recherchoit quelquefois, parce qu'il passoit pour tenir le ventre libre.

Gontier rapporte que les Normands avoient sur leurs côtes un coquillage qui étoit regardé comme si excellent, que les gourmands le préféroient à tout autre ragoût. Ils le nommoient *pousse-pied.*

« On mange des escargots en carême, écrivoit « Champier; mais on n'en mange que dans ce « seul temps, à cause de la peine qu'ils donnent « à accommoder : car il faut les échauder succes- « sivement dans plusieurs eaux, pour leur faire « jetter cette humeur muqueuse qui leur est pro- « pre. Les uns les mangent frits, d'autres bouil- « lis ; chez les gens riches, on en fait des pâtés ; « ou bien on les sert enfilés à de petites broches « d'argent. Les limaçons les plus estimés sont « ceux de vigne ou de houblon. » (1) Escargots.

---

(1) Varron, liv. III, ch. XIV, rapporte que les Romains aimoient singulièrement l'escargot et qu'ils avoient des endroits destinés à les engraisser. Cet usage s'est conservé dans la Lorraine, le Barrois et le pays de Trèves où il n'est pas rare d'y trouver des *escargotières*. On donne ce nom à un petit endroit entouré d'une enceinte en maçonnerie; au milieu des pierrailles et de la mousse, on y dépose des milliers d'escargots. De l'enceinte s'élève une cloison en fil d'archal, à pointes recourbées, pour empêcher ces animaux de s'échapper. Schroenius, (*Syntagma de Rebus Rusticis et Æconomicis*,) Erfurt, 1735, in-8°., p. 339,) indique la forme qu'il convient de donner à cette construction. Addisson (*Remarques sur divers endroits d'Italie*, à la suite du *Voyage de Misson*, tom. IV, Paris, 1722, in-12,) qui n'avoit jamais vu rien de semblable, fut très-étonné lorsqu'il visita l'escargotière des Capucins de Fribourg, en Suisse, aussi en donna-t-il une description assez complette.

Dans nos Provinces méridionales il se fait une assez grande consommation d'escargots, particulièrement dans les pays vignobles. On les enferme dans de grands sacs pour les apporter au marché et on ne les vend que lorsqu'ils sont enfermés dans leurs coquilles. En Allemagne, où il se trouve beaucoup d'escargotières, ces coquillages sont expédiés dans des tonneaux, puis embarqués sur le Rhin et sur le Danube pour être ensuite transportés dans les diverses Provinces de cet Empire. (d. R.)

Au dix-septième siècle, il y avoit, au rapport de Gontier, des *potages à l'escargot.*

On vend encore aujourd'hui de ces animaux dans certains marchés de Paris; ce qui suppose qu'il y a quelques personnes qui en mangent. Ils sont fort recherchés en Lorraine. On en envoyoit même dans nos Colonies d'Amérique; et c'étoit un objet de commerce pour l'Aunis, la Saintonge et le Poitou.

Crustacées. Écrevisses. Les *Proverbes* du treizième siècle citent comme les meilleures écrevisses celles de Bar. Selon Champier, ce qu'on estimoit le plus dans ce crustacée, c'étoient les œufs.

Chevrettes. On faisoit grand cas aussi de la petite écrevisse de mer, nommée chevrette, ou salicoque. En Saintonge, on lui avoit même donné, dit-il, le nom de *santé;* parce qu'on l'y regardoit comme un aliment très-sain. En conséquence, on en faisoit manger aux convalescents, et sur-tout aux personnes malades d'épuisement et d'éthisie.

Huitres. Les huîtres du Médoc, appellées huîtres de Bordeaux, sont renommées depuis long-temps. Pline en fait l'éloge. Ausone les représente comme étant blanches, douces, grasses, n'ayant de sel que ce qu'il en faut pour plaire. Il les compare à celles de Baies, si estimées des Romains; et prétend que leur renommée leur a procuré même plus d'une fois l'honneur de paroître à la table des Césars. (1)

(1) *Ostrea, Baïanis certantia, quæ Medulorum*
Dulcibus in stagnis reflui maris æstus opimat.

Ce vers du Poëte, *dulcibus in stagnis reflui maris œstus opimat*, semble indiquer, si je ne me trompe, que dès-lors, on employoit, pour les huîtres, de grands bassins où pouvoit pénétrer la marée, et où on les enfermoit pour les faire multiplier et les engraisser. C'est ce qu'aujourd'hui l'on nomme des parcs. Parcs pour les huîtres

Après les huîtres de Bordeaux, Ausone met au second rang, mais à une grande distance, celles de Marseille, de Collioure, et de la côte d'Evreux. On loue encore, dit-il, celles de Bretagne et de Poitou.

Henri IV aimoit beaucoup ce coquillage. Le flux de sang dont il fut incommodé en 1603, pendant son voyage de Rouen, ne fut attribué, dit l'Estoile qu'à la quantité d'huîtres qu'il avoit mangées. Sully raconte que quand le Roi l'eut nommé Duc et Pair, et qu'il voulut donner son repas de réception, Henri vint tout-à-coup le surprendre, et, sans être attendu, se placer au nombres des convives. Mais, comme on tardoit trop à se mettre à table, il commença, ajoute

---

Et ailleurs :

Sed mihi prœ cunctis mitissima quœ Medulorum.
Educat Oceanus, quœ Burdigalensia nomen,
Usque ad Cœsareas tulit admiratio mensas.
. . . . *ista et opimi*
Viseris, et nivei, dulcique tenerrima succo
Miscent œquoreum tenui sale tincta saporem.

l'historien, par manger *des huîtres de chasse, qu'il trouva très-fraîches.*

Il est probable qu'on appelloit huîtres de chasse celles qui venoient à Paris par les *Chassemarées*. L'établissement des Chassemarées subsistoit donc, au commencement du dix-septième siècle, pour cette sorte de marchandise.

Saint-Evremont, dans une description fort pompeuse qu'il fait de Paris, et qu'on trouve parmi ses autres œuvres, compte, pour cette seule ville, jusqu'à quatre mille vendeurs d'huîtres. Peut-être cet article renferme-t-il un peu d'exagération. Lorsqu'on traite un sujet en forme de panégyrique, facilement la tête s'échauffe; et toutes les phrases de l'auteur prennent une teinte d'hyperbole. Mais d'un autre côté, si Saint-Evremont a été bien instruit, s'il n'a parlé que d'après des renseignements sûrs, il s'ensuivroit que l'on consommoit à Paris plus d'huîtres dans le dix-septième siècle que dans le dix-neuvième.

L'auteur du Mémoire sur la Généralité de la Rochelle, fourni en 1697 au Duc de Bourgogne par l'Intendant de cette Généralité, avance que les huîtres vertes qu'on pêchoit à l'embouchure de la Charente, *passoient pour les meilleures qu'il y eût au monde.*

CHAPITRE III.

METS APPRÊTÉS.

PREMIÈRE SECTION.

Des choses qui composent les Assaisonnements.

IL a déjà été traité ci-dessus de ce qui regarde le lait, le beurre, les œufs, et certaines herbes aromatiques. Il reste à parler maintenant de quelques autres substances qui, en différents siècles, ont été, ainsi que les premières, employées à donner de la saveur aux aliments; car, dans tous les temps, comme dans tous les lieux, l'homme, en satisfaisant sa faim et sa soif, a cherché non-seulement à soulager un besoin, mais encore à se procurer un plaisir.

Mousserons.

Toutes les espèces de mousserons que produit notre climat, n'étoient point également admises sur nos tables. On n'y servoit, dit de Serres, (1) que ceux qui sont petits, blancs au-dehors, et

(1) *Théâtre d'Agriculture*, sixième lieu, tom. II, p. 280, col. 1, et p. 465, col. 2. (d. R.)

rouges en-dedans. Comme c'étoit une friandise estimée, on avoit trouvé, ajoute-t-il, l'art d'en faire naître artificiellement sur des couches. Ces couches étoient composées alternativement d'un lit de terre de taupinière, puis d'un lit de fumier de brebis : et on les arrosoit ensuite avec de l'eau tiède, dans laquelle on avoit fait bouillir quelques mousserons mûrs.

Au reste, pour montrer quel cas on faisoit de cet aliment, je ne citerai qu'un fait, rapporté par Madame de Motteville. La Cour, pendant les troubles de la Fronde, s'étant trouvée près d'Orléans, on vint y acheter ce qui étoit nécessaire pour la bouche du Roi et pour celle de la Reine-mère. Mademoiselle, qui s'étoit emparée de cette ville, et qui étoit ennemie du Cardinal Mazarin, se fit apporter les provisions ; puis, après les avoir examinées, y trouvant des mousserons, *elle les prit, et les jetta ; en disant : « cela est trop délicat ; je ne veux pas que le Cardinal en mange. »*

Lorsque les mousserons passèrent de mode en France, et que les champignons prirent faveur, on sema aussi les champignons sur couche. Mais les couches de mousserons furent les premières. Quant aux autres, elles ont au moins plus d'un siècle ; puisqu'il en est parlé dans la Quintinye.

Champignons.

Au reste, si la gourmandise a pu s'applaudir quelquefois d'une industrie pareille, il est peut-être du devoir de l'humanité de l'approuver aussi :

car personne n'ignore combien sont dangereux, et souvent combien sont mortels, presque tous les champignons ordinaires; et personne n'ignore en même temps que ceux de couche au moins ne sont pas malfaisants.

Cependant, il faut convenir que cette qualité pernicieuse, attribuée assez généralement aux champignons, n'est peut-être pas aussi bien démontrée qu'on le croit communément. Je trouve du moins quelques faits qui peuvent en faire douter; et qui sembleroient prouver au contraire, ou que cet aliment n'est point par-tout un poison, ou qu'il est des estomacs sur lesquels ce poison n'a aucune force. On prétend que les Russes mangent sans choix, comme sans danger, tous ceux que le hazard leur offre; même dans les espèces reconnues pour les plus dangereuses. Bernier (1) rapporte de Noel Deslandes, Evêque de Tréguier, mort en 1645, une réponse qui suppose le même fait chez nous. Deslandes venoit de confesser un de ses Diocésains, empoisonné par des champignons. Comme on parloit sur cet événement, quelqu'un s'avisa de dire qu'il en étoit d'autant plus surpris, que tous les jours on voyoit des personnes en user impunément. Le Prélat, homme respectable, qui de la plus basse naissance étoit parvenu par son mérite à l'Episcopat, ajouta avec humilité: « Oui, vous avez

(1) *Histoire de Blois*, in-4°., Paris, 1682, p. 539. (d. R.)

« raison. Pour moi, il m'est arrivé maintes fois « d'en manger, lorsque je gardois le troupeau de « mon père : je les cueillois indistinctement, « parce que j'avois faim ; et jamais je n'en ai « éprouvé l'incommodité la plus légère. » Enfin Beaujeu, raisonnant sur cette renommée funeste dont jouit le champignon, s'étonne du préjugé qui s'est établi à ce sujet. Il témoigne que, par toute la Provence, on ne mangeoit dans la saison presque rien autre chose ; et il assure que, soit la nature du sol, soit le tempérament des habitants, ou l'effet de l'huile dans laquelle ils les faisoient bouillir, aucun d'eux n'en étoit incommodé.

Quoique tout ceci ne soit pas suffisant pour rassurer entièrement sur l'usage de la substance dont nous parlons, peut-être néanmoins en est-ce assez pour inspirer quelque doute sur sa qualité vénéneuse ; ou au moins pour engager des gens honnêtes et instruits, à constater son danger par des expériences multipliées.

Le secret qui enseigneroit à détruire en elle cette propriété funeste, seroit bien plus utile encore. Il y a plusieurs années qu'on l'a annoncé dans les papiers publics. Il suffit, disoit-on, de faire passer le champignon, avant de l'employer, par une eau bouillante, dans laquelle on aura versé un peu de vinaigre. Si ce moyen étoit certain (fait dont doutent les gens de l'art), celui qui en est l'auteur jouiroit de l'avantage d'avoir

ajouté un aliment de plus à tous ceux qui composent notre nourriture.

Les champignons, au seizième siècle, s'apprêtoient à-peu-près comme aujourd'hui. Après les avoir dépouillés de leur peau extérieure, coupés par morceaux, et cuits dans l'eau, on les fricassoit dans de l'huile ou dans du beurre avec un peu de farine; puis on les servoit saupoudrés de sel et de poivre.

Les ragoûts aux champignons étoient sous Louis XIII, en usage à la Cour. On le voit par une espèce de bon mot, attribué à Marets, Fou du Prince. (1) Un jeune Gentilhomme, nommé Baradas, sorti de Page la veille, avoit eu l'honneur de jouer à la paulme avec le Roi. Cette faveur inespérée, l'ouvrage d'un seul jour, surprit tous les courtisans; et en effet, on pouvoit la comparer à cette crue subite du champignon qui naît dans l'intervalle d'une nuit à l'autre. Marets en avoit été choqué. Assistant au dîner du Roi, il se mit à crier; *qu'on apporte un plat de Baradas.*

Morilles.

Bien antérieurement au temps où l'on commença à rechercher les champignons, les morilles étoient un ragoût estimé. On lit dans la vie

---

(1) Il est à remarquer que Dreux du Radier, dans ses récréations historiques, qui contiennent l'*Histoire des Foux en titre d'office*, en parlant de Louis XIII, n'ait rien dit de Marets et n'ait fait connoître aucun détail sur ses aventures et sur ses réparties. (d. R.)

de Saint-Pardoux, qu'un jour certain paysan ayant trouvé des morilles, il voulut, par respect pour le Saint, lui en faire un présent. Dans sa route, il fut rencontré par un Grand-Seigneur, nommé Ragnacaire, qu'elles tentèrent. Celui-ci les lui arracha, et se les fit servir à dîner. Mais, par une punition divine, dit le Légendaire, elles lui donnèrent des coliques affreuses, dont il ne fut guéri qu'avec de l'huile qu'on lui fit avaler, et que Pardoux avoit bénite.

Du temps de Champier, presque toutes les morilles qui se consommoient en France, venoient de Narbonne et des cantons situés aux environs du Rhône. Elles arrivoient confites dans du sel.

Truffes. Eustache Deschamps, auteur qui florissoit sous Charles VI, et dont il reste un recueil de Poésies manuscrites, ayant un jour mangé des truffes qui l'avoient incommodé, il s'en vengea par une ballade qu'il fit contre ce ragoût; à-peu-près comme Horace, en pareil cas, avoit fait une ode contre l'ail. Le Poëte, en finissant sa ballade, ajoute qu'il a beau décrier cet aliment pernicieux; que toutes ses déclamations seront inutiles; et que sur ce point la gourmandise des gens de Cour est telle que le risque auquel ils exposent leur santé et leur vie, ne pourra les arrêter.

Comme les truffes, par la manière dont elles naissent, restent cachées sous terre, sans aucune apparence de pousse extérieure qui les indique,

il a fallu chercher quelque moyen sûr et facile pour les découvrir. (1) Le plus ordinaire, comme on sait, est de conduire dans les champs où l'on en soupçonne, des cochons muselés. L'animal les trouve par l'odorat, il les déterre avec son museau, et l'on n'a d'autre peine que de les ramasser. Ce moyen, simple et adroit, ne remonte que vers le milieu du seizième siècle. Champier en parle comme d'un usage *très-récent.*

On cuisoit les truffes dans le vin, dit-il; ou sous la cendre, enveloppées d'étouppes; ou dans l'eau, avec de l'huile, du sel et des plantes aromatiques.

Les meilleures, selon lui, étoient celles de Franche-Comté, de Saintonge, du Dauphiné, de Bourgogne, et d'Angoumois. Aujourd'hui celles du Périgord passent pour les premières de toutes.

Quand on vouloit garder des truffes, on les mettoit dans du vinaigre. Cependant, comme elles y contractoient un goût désagréable, on avoit soin avant de les employer, remarque de Serres, de les faire tremper pendant douze ou quinze heures dans de l'eau de rivière. Après quoi on les cuisoit dans du beurre avec des épices.

Cet auteur dit encore que de son temps, on commençoit à cultiver en Dauphiné une espèce **Cartoufle.**

---

(1) L'auteur de l'excellent *Essai sur l'Agriculture*, p. CXLII, prétend que l'Espagne nous apprit l'usage des truffes (d. R.)

particulière de truffe qui étoit venue de Suisse. « Celle-ci se nomme cartoufle, dit-il ; elle a l'é- « corce lisse et plus claire que la truffe ordi- « naire ; mais du reste, elle s'accommode de « même. » (1)

Verjus. Ce que nous appellons verjus aujourd'hui est le *jus*, ou suc acerbe, exprimé d'une sorte de raisin particulier, lorsqu'il est encore *verd*. Anciennement on appelloit ainsi le suc de certaines herbes acidules et vertes, telles que l'oseille. (2) C'étoit véritablement là un *jus verd*, selon la dénomination qu'on lui donna. Celui-ci s'employoit dans beaucoup de sauces, comme on le verra ailleurs. On s'en servoit pour assaisonner les viandes, le poisson, et les œufs ; et l'on disoit même proverbialement en Auvergne, écrit Champier, que le veau et le chevreau ne valoient rien sans le verjus d'oseille.

Lorsqu'on connut en France l'orange et la bigarrade, on employa également dans nos cuisines le suc de ce fruit ; et il porta le nom général de verjus, quoiqu'il ne fût point verd. Bientôt cependant, pour le distinguer du verjus d'oseille, on s'accorda à le nommer *aigret*.

---

(1) Olivier de Serres tient le même langage, voyez *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, pag. CXLV, et tom. II, p. 466. (d. R.)

(2) Les crieurs au treizième siècle en vendoient dans les rues de tout préparé. Voyez comment on le faisoit dans Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 300, 338. (d. R.)

J'ignore ce qu'on doit entendre par le *verjus de grain,* dont il est mention dans la pièce des cris de Paris au treizième siècle ; peut-être étoit-ce le suc du blé verd, pilé. (1)

Quant au verjus de raisin, Champier en parle comme d'une *invention nouvelle.* Cependant il en est mention dans la traduction du Crescent, sur l'agriculture, ouvrage entrepris par ordre de Charles V ; et dans une Ordonnance du Prévôt de Paris pour les Jaugeurs en 1303. Ce verjus, moins cher que l'aigret, plus agréable que le jus d'oseille, eut bientôt assez de vogue pour les faire abandonner tous deux. Mais il avoit sur eux le désavantage de n'avoir lieu que pendant un temps de l'année fort court. On chercha donc le moyen d'en faire une liqueur de garde ; et l'on y parvint en le mettant, comme le vin, dans des tonneaux, et en le salant, lorsqu'il avoit fermenté. Préparé ainsi, il se conservoit pendant deux ou trois ans, ajoute Champier. Nous en salons encore de même; mais, quoi qu'en dise le Médecin, il ne se garde guères qu'un an dans toute sa bonté. Après ce temps, il s'affoiblit et perd sa force. Cependant, on peut prolonger sa durée en le couvrant d'une couche d'huile.

---

(1) Le vers est ainsi conçu : *Verjus de grains à faire aillie.* On a vu précédemment tom I, p. 17, note 1, que l'aillie étoit une sauce à l'ail dont l'usage étoit répandu dans toutes les classes de la société, voyez plus loin l'article des *sauces.* (d. R.)

A Paris, le verjus étoit une de ces provisions qu'on a coutume de faire annuellement dans un ménage, lorsqu'à une certaine aisance on joint de l'économie. Il s'établit même dans l'intérieur de la ville, au dix-septième siècle, plusieurs pressoirs publics, pour la commodité des Bourgeois qui, possédant des vignes en propriété, étoient curieux de faire eux-mêmes leurs verjus. On lit dans le *Jardinier François* (ann. 1651), qu'il y avoit de ces pressoirs en différents quartiers, et notamment au pont Saint-Michel, et à Sainte-Opportune.

Ce dernier a subsisté jusques vers l'année 1774, où il a été supprimé. Paris n'en conserva que trois, où les particuliers pouvoient aller faire leur verjus; car l'on ne peut compter ceux que les Vinaigriers ont chez eux pour leur usage. Ces trois, qui étoient à Sainte-Catherine, à Saint-Lazare et aux Récollets, ont été supprimés par suite des événements de 1789.

L'état des revenus et de la dépense annuelle de l'Hôtel-Dieu de Paris, publié en 1660, fait monter la consommation du verjus pour cet hôpital à quarante muids par an : ce qui doit d'autant plus étonner, que l'Hôtel-Dieu ne nourrissoit alors, année commune, que quinze cents bouches, y compris deux cents pour le service de la maison.

Selon le même auteur du *Jardinier François*, l'espèce de raisin, la meilleure pour faire du ver-

jus, étoit celle qu'on nommoit bizanne ou bourdelas.

La vente détaillée du verjus appartenoit aux Vinaigriers. Il y eut même en 1657 un Arrêt du Parlement, qui défendit aux Cabaretiers d'en faire commerce; et, en 1682, deux Arrêts du Conseil qui firent la même défense, l'un aux Epiciers-Apothicaires, l'autre aux Chandeliers.

Comme nos Provinces à vignobles se fabriquoient un verjus avec leurs raisins, nos Provinces à cidre s'en faisoient un aussi avec certaines pommes sauvages; et celui-ci, ainsi que l'autre, se gardoit en le salant de même (1). C'est ce que nous assure Liébaut. Mais, ce qui surprendra davantage, c'est que le Mâconnois, le Lyonnois, et la Franche-Comté, employoient pourtant ce verjus de préférence. Champier l'assure.

Vinaigre.

Le vinaigre, dans l'origine, ne fut que du *vin aigri*, qu'on employa sans doute, parce qu'après la décomposition de ses premiers principes, on lui trouva, pour l'assaisonnement, une qualité qu'il n'avoit pas auparavant. Mais, comme cette sorte de vinaigre a naturellement un goût désagréable, on chercha à s'en procurer par art un autre qui le fût moins. La façon la plus commune, dit Liébaut, étoit de remplir à moitié un vaisseau

(1) De Serres, *lieu cité*, tient le même langage. (d. R.)

avec du bon vin, et d'y favoriser, en le laissant débouché dans un endroit chaud, une fermentation nouvelle qui l'aigrit. Une autre manière plus expéditive encore, selon lui, mais qu'aujourd'hui nous trouverons fort vicieuse, étoit d'y jetter certaines choses propres à le faire tourner; telles que des mûres de haie, des nèfles, des racines de choux, des prunelles encore vertes, etc. Quant à ceux qui employoient en vinaigre du vin poussé, ils avoient soin auparavant, ajoute Liébaut, de le faire bouillir, et de bien l'écumer. Lorsqu'il étoit réduit au tiers, ils le versoient dans un baril fermé qui avoit déjà contenu du vinaigre, et y jettoient ensuite du cerfeuil.

Les Vinaigriers employoient anciennement la lie de vin pour faire des cendres gravelées. On voit même, par les statuts que Louis XII leur donna en 1514, qu'ils couroient les rues de Paris, en criant et demandant qui vouloit leur vendre de la lie.

Comme les Bourgeois de Paris avoient le droit de vendre en détail et *à pot,* ainsi qu'il sera dit ailleurs, le vin de leur crû, ils eurent aussi celui de vendre leurs vins devenus aigres. Ce privilège leur fut accordé en 1567 par Charles IX, et enregîtré, deux ans après, au Parlement.

Vinaigres composés.

Il y a plusieurs siècles qu'on avoit déjà l'art d'aromatiser les vinaigres avec des infusions de fleurs, ou d'y faire entrer des substances étran-

gères, capables d'augmenter sa force (1). Au temps de Liébaut, l'on connoissoit le vinaigre rosat ; le vinaigre doux, fait avec du moût ; un vinaigre fait avec des seuls fruits et sans vin ; enfin un vinaigre sec, qui se vendoit en pastilles. Ce dernier, dit l'auteur, étoit, pour la Provence et la Touraine, un objet de commerce.

En 1600, l'on en connoissoit quelques autres dont les noms et la recette se trouvent dans de Serres (2) ; tel étoit celui, appellé de sureau, parce qu'il y entroit la fleur de cet arbuste ; le vinaigre de santé, fait avec des fleurs de chicorée, de buglose et de roses sauvages ; et le giroflent, nommé ainsi à cause des giroflées et des œillets qui lui donnoient de l'odeur et du goût.

Cependant, soit que ces nouveautés n'eussent pas plu au public, soit que leurs inventeurs ne leur eussent pas donné d'abord le degré de bonté dont elles étoient susceptibles, elles n'eurent qu'un succès très-médiocre. Le premier qui les accrédita, fut un Vinaigrier, nommé Savalette, établi à Paris vers le milieu du dix-septième siècle.

---

(1) On connoissoit au treizième siècle l'usage de plusieurs sortes de vinaigres. (d. R.)

Vinaigre qui est bons et biaus
Vinaigre de moustarde i a.

Dit des Crieries de Paris, vers cinquante-six et cinquante-sept.

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 297 et suivantes. (d. R.)

Il sut rendre ces sortes d'infusions beaucoup plus parfaites qu'elles ne l'avoient été jusqu'à lui ; et sur-tout celles au sureau, à l'estragon, à la rose et à l'œillet. Il inventa aussi en même temps, comme on le verra plus bas, les moutardes fines ; et, par cette double branche d'industrie, gagna une fortune considérable.

En 1742, un autre Vinaigrier, nommé le Comte, imagina d'employer, pour les infusions dont nous parlons, du vinaigre blanc ; car jusqu'alors on n'avoit connu que le rouge.

Enfin, dix ans après, un de ses confrères, le sieur Maille, s'est acquis, dans sa profession, par une foule d'inventions nouvelles, une réputation qui lui valut le titre de Vinaigrier-Distillateur ordinaire du Roi et de leurs Majestés les Empereurs d'Autriche et de Russie. Il la commença par les vinaigres de toilette à l'usage des Dames. Aux neuf espèces qui subsistoient avant lui, il en ajouta quatre-vingt-douze autres de propreté ou de santé ; et les Dames qu'il avoit eu l'adresse d'intéresser à son nom en travaillant à augmenter ou à conserver leur beauté, se sont empressées de le prôner. Il multiplia également les vinaigres composés, de table et de cuisine. Avant qu'il commençât sa profession, ses confrères ne connoissoient que le surard, les vinaigres de baume, de céleri, de pimprenelle ; ceux à l'ail, au basilic, à l'estragon, à l'œillet rouge et

blanc, à la rose, et aux truffes. Il en invenia cinquante-cinq autres : l'anisé, l'impérial, le mariné, le rouge fort, le surard distillé, le verd ; le vinaigre à l'ail distillé, à la belle-évêque, à la camaldule, à la capucine, à la charolois, à la chartreuse, à la chicorée, à la choisy, à la ciboulette, à la civette, à la christe-marine, à la dauphine, à la framboise, à la d'isanghien, à la minorque ; à la mongolienne, à la nevers, à l'oseille, à la p..., à la polonaise, à la ravigote, à la rocambole, à la rouille, à la sarriette, aux anchois, aux câpres, au fenouil marin, au gingembre, aux herbes fines, aux oignons, aux pistaches : les vinaigres d'aubépine, de bigarade, de canelle, de cerises, d'épine-vinette, d'estragon à la Saint-Florentin, d'estragon à la Vrillière, d'estragon distillé, de fumet pour le gibier, de gérofle, de macis, de mille-fleurs, de mûres, de muscat, de pêche, de piment, de santilis, et des six simples.

Je suis entré dans ces détails, parce qu'ils feront un jour époque pour nos Neveux, et que les objets qu'on vient de lire devinrent entre les mains de leur inventeur, celui d'un commerce très-considérable, non-seulement avec nos Provinces et nos Colonies, mais encore avec la Russie, et sur-tout avec l'Allemagne. Pour Paris, le sieur Maille m'a dit que les vinaigres qu'il y débitoit le plus, étoient la ravigotte, l'estragon, le

millefleurs, la fleur de sureaux, et ceux aux truffes, et aux fines herbes. (1)

Les Provinces à cidre qui avoient imaginé de se faire un verjus avec le suc de pommes ou de poires sauvages, se firent aussi un vinaigre avec les mêmes fruits. Leur méthode, écrit Liébaut, étoit de hacher ces fruits par morceaux, et de les mettre, pendant trente jours, infuser dans un barril avec de l'eau de pluie ou de fontaine.

Fruits confits au vinaigre.

On employoit aussi, selon de Serres (2) le vinaigre à confire certains fruits, certaines fleurs, ou plantes potagères, comme cornichons, melons, concombres, pourpier, capres, fénouil, choux-cabus, asérolles, laitues pommées, violettes doubles, côtes de poirée, truffes, pommes, et abricots verds. L'auteur des *Escraines Dijonnoises* (ann. 1620) dit que *cela s'appelloit communément des compottes*. On s'en servoit pour assaisonner quelques aliments, ou quelques salades; *ce qu'aucuns*, dit-il, *estimoient aussi bon et agréable comme les olives d'Espagne*, *de Provence*, *ou de Lucques.*

Les Provençaux faisoient commerce de perce-

---

(1) La liste des vinaigres de Maille ne s'élève qu'à cent soixante et quinze espèces, tandis que celle du sieur Bordin s'élève à deux cent trente-deux. Si la nomenclature n'en avoit pas été aussi longue j'aurois rapporté les noms des vinaigres de toute espèce qui ne se trouvent pas dans les magasins de Maille, ou plutôt dans ceux de son successeur le sieur Aclocque. (d. R.)

(2) Ouvrage cité, tom. II, p. 629—631, et p. 816—818. (d. R.)

pierre préparée ainsi. Leur méthode pour la confire, écrit Beaujeu, (1) étoit de la mettre macérer pendant trois heures dans de l'eau tiède, de la laver ensuite dans l'eau froide; et, quand elle étoit bien séchée, de l'enfermer dans un barril avec du vinaigre.

Le sieur Maille, pour mariner sa perce-pierre et ses cornichons, y jettoit trois jours de suite, du vinaigre bouillant. Ce n'étoit qu'à la troisième opération, m'a-t-il dit, qu'ils commençoient à verdir. Quant aux fruits marinés qu'il vendoit, c'étoient l'ail mariné, les brugnons, les abricots verds, champignons, petits oignons, perce-pierre, dit passe-pierre, pavie de Pompone, poivrons confits à la façon de Turin, piment blanc, barbe-de-chèvre, blé de Turquie, bigarreaux-à-la-Reine, (2) câpres, cornichons, christe-marine, épine-vinette, haricots à la génoise, graine de capucine, melons marinés à l'angloise, noix à l'écossoise et truffes marinées. Les neuf premiers étoient connus avant lui; mais il a fait et inventé les douze derniers. (3)

---

(1) *De Laudibus Provinciæ*, ann. 1551.

(2) Ainsi nommés parce que la Reine, femme de Louis XV, le aimoit beaucoup. (d. R.)

(3) Dans la nouvelle liste des marchandises du successeur de Maille la christe-marine ne s'y trouve plus, mais il offre en échange des choux-fleurs à l'angloise, des échalottes, des groseilles à maquereau, des prunes, ensuite le pot-pourri et l'achard indien. Tous ces fruits marinés se préparent également chez le sieur Bordin, qui outre ses olives qu'il

Câpres. Un autre objet de commerce qu'avoient autrefois les Provençaux, et qu'ils ont conservé, étoient les câpres. Il s'en consommoit alors en France de deux espèces; les unes fort grosses, qui nous étoient apportées d'Egypte, et qui provenoient d'un câprier sans épines, dit Bélon, (1) les autres, petites, et venant du câprier épineux, lequel perd ses feuilles en hyver. (2)

C'étoient celles-ci que cultivoient les Provençaux; et cette culture étoit une chose assez singulière pour mériter d'être remarquée ici. J'en tire les détails de Beaujeu. « Ils pulvérisent, dit-« il, des platras de vieux murs. Cette poudre, « ils la mêlent avec de la graine de câprier, en « remplissent une sarbacanne, et la soufflent « dans les crevasses de quelque muraille anti-« que, bien exposée au soleil. Comme l'opération « se pratique sur la fin de l'automne, l'humidité « de l'hyver a le temps de faire germer les graines. « Elles poussent au printemps, sans que le mur « en soit aucunement endommagé. En été, on « coupe l'arbuste; mais on a soin de lui laisser « ses racines, et celles-ci, l'année suivante, pro-« duisent une fois encore. »

apprête supérieurement, offre encore l'estragon mariné et les cornichons à la persienne. (d. R.)

(1) *Observations sur les singularités trouvées en Grèce, en Asie.*

(2) Voyez Olivier de Serres, tom. II, p. 264, et sur la manière de les confire, p. 629. (d. R.)

Ce qu'enseigne la Quintinye, sur la manière dont s'élevoit de son temps le câprier, se rapporte assez bien à ce qu'on vient de lire. C'étoient des niches particulières, pratiquées à dessein dans des murs bien exposés. On y mettoit de la terre pour nourrir l'arbuste; et on le tailloit au printemps, comme les autres arbres.

Quant à la façon dont les Provençaux, au seizième siècle, préparoient leurs câpres, elle étoit à-peu-près la même que celle de la perce-pierre. Après les avoir laissées pendant vingt-quatre heures dans l'eau, puis pendant quarante jours dans du sel, ils les faisoient passer par l'eau chaude, et les jettoient ensuite dans un barril plein de vinaigre.

Champier témoigne que, de son temps, il y avoit dans le commerce quatre sortes d'olives; les majorines, ou royales, lesquelles avoient, pour la grosseur, beaucoup d'apparence, mais qui néanmoins étoient fort sèches; les olives de Syrie, qui au contraire avoient beaucoup de chair, quoiqu'elles ne fussent guères plus grosses que des câpres; celles d'Espagne, qui étoient fortes, charnues, et les plus estimées de toutes; enfin les olives de Provence et de Languedoc, dont la grosseur étoit moyenne, mais *que dans le pays on excelloit à apprêter.* Olives.

L'olive est un de ces fruits pour lesquels l'apprêt est nécessaire; car il a par lui-même un goût si acerbe que, sans une préparation particulière,

il ne seroit point mangeable. Cependant, il paroît que ces procédés des Provençaux, si vantés par Champier, n'étoient pas sûrs; puisqu'il en existoit plusieurs à la fois, et que d'ailleurs les cultivateurs ont, sur ce point, varié depuis en différents temps. On lit dans Liébaut que, pour confire l'olive, les uns la trempoient dans du verjus; les autres dans du vinaigre, édulcoré avec du miel; d'autres enfin dans une saumure particulière, aromatisée par des feuilles de laurier et des herbes odoriférantes. Il y avoit pourtant une méthode générale, et qui consistoit à faire infuser, pendant huit jours, les olives dans de l'eau de mer; à y joindre, après ce terme, du moût de vin nouveau, et à attendre, pour fermer le tonneau, que le tout eût bien fermenté.

La méthode n'étoit déjà plus la même sur la fin du seizième siècle. De Serres (1) rapporte qu'alors on les confisoit dans du sel, avec du fenouil et un peu d'eau; mais que, pour donner au sel le moyen de pénétrer, on avoit soin auparavant de piquer les olivès en différens endroits avec la pointe d'un canif, ou même de les fendre longitudinalement: sans cela, il n'eût pas été possible de les manger d'une année entière. Néanmoins, on pouvoit éviter de les déchiqueter ainsi; mais alors il falloit se servir d'eau chaude pour l'infusion, et employer, au lieu de sel, des cendres ou de la

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 628 (d. R.)

chaux. Ce procédé avoit encore un autre avantage, celui d'accélérer de beaucoup le temps où l'olive pouvoit être livrée au marchand.

Aujourd'hui les Provençaux, au lieu de cendres et de chaux, emploient, pour la macération de leurs olives, une lessive particulière, par laquelle ils prétendent les rendre plus douces et moins malfaisantes. Celui qui l'inventa étoit un nommé Picholini ; et de-là vient le nom de *Picholines*, qu'on donne à toutes celles qui arrivent de Provence préparées suivant cette méthode. (1) Au reste, des six espèces d'olives qu'on y cultive, il n'y en a qu'une qui soit destinée à être confite, parce qu'elle produit peu d'huile. Les cinq autres sont portées au pressoir.

Nous connoissons deux sortes de moutardes; l'une grise, composée avec du vinaigre blanc; et l'autre rouge, dans laquelle on fait entrer du moût de vin, et qui n'est propre par conséquent qu'aux pays de vignobles : encore tous les vignobles n'y conviennent-ils pas également; car il faut un vin fort. (2) Pendant long-temps, l'on n'a connu en France que cette dernière; et telle est, disent les Etymologistes, l'origine de son nom *mustum ardens*, moût ardent. Moutarde,

---

(1) Voyez sur le meilleur procédé à employer Olivier de Serres, tom. II, p. 401 et 514. (d. R.)

(2) C'est par cette raison que dans le Querci, le Périgord, l'Auvergne, on fait encore beaucoup de moutarde rouge que l'on met en bouteille pour être ensuite envoyée en différents pays. (d. R.)

Il est mention de la grise dans Platine (ann. 1509). Mais celle-ci n'étoit point la même que la nôtre, puisque, selon la recette qu'il en donne, elle se faisoit avec des miettes de pain, des amandes, et du séneyé, qu'on piloit ensemble, qu'on délayoit ensuite dans du fort vinaigre, et qu'on passoit enfin par l'étamine. Le premier auteur chez lequel j'ai trouvé celle que nous employons aujourd'hui, est Liébaut. Il compose la sienne de séneyé, macéré dans l'eau, pilé avec du vinaigre, puis passé : ce sont-là à-peu-près nos procédés modernes.

Quant à la moutarde rouge, si l'on étoit curieux de connoître sa composition, on l'apprendroit dans Platine, qui nous dit qu'il y entroit du moût, du séneyé, des raisins, de la canelle, et du verjus ; ou, au lieu de verjus, du vinaigre.

Au seizième siècle, la moutarde de Dijon passoit pour la *meilleure de France* : ce sont les expressions avec lesquelles en parle Liébaut. Précédemment à lui encore, elle avoit joui de la même réputation. Mais, si l'on s'en rapporte à certains auteurs, cette réputation n'est due qu'à une équivoque : et sur cela, ils citent l'anecdote suivante.

En 1382, Philippe-le-Hardi, Duc de Bourgogne, voulant soumettre les Gantois révoltés, contre Louis, Comte de Flandre, marcha contre eux avec son neveu, le Roi Charles VI. Dijon, dans cette circonstance, se piqua de témoigner du zèle

à son Souverain, et lui fournit mille hommes. Le Duc, de son côté, se piquant de reconnoissance, accorda à la ville différents privilèges; et entre autres celui de porter ses armes avec son cri, *moult me tarde.* Elle fit sculpter l'un et l'autre sur sa porte principale : mais par hasard il arriva, dit-on, que les trois mots de la devise, au lieu d'être placés sur une seule et même ligne, comme ils devoient l'être, le furent de travers. Le mot *me* se trouvoit au-dessous des deux autres; de sorte qu'au premier coup-d'œil, on lisoit *moult tarde*(1): ce qui, ajoute-t-on, trompa beaucoup de gens, et leur fit croire que c'étoit-là une sorte d'enseigne placée par la ville sur la plus passagère de ses portes pour annoncer sa *moutarde* (2).

Le premier qui, autant que je puis me rappeller, ait accrédité cette plate facétie, est Estienne Tabourot, dans le livre qu'il intitula : *Bigarrures et touches du Seigneur des accords* (ann. 1582); et, après tout, elle étoit digne d'un ouvrage, où, pour la première fois, l'on enseignoit l'art hon-

---

(1) L'Abbé Tuet prétend que ces mots étoient écrits en forme de rouleau : de sorte que ceux-ci, *moult tarde* étoient l'un près de l'autre, et comme dans la même ligne; au lieu que le pronom *me* étoit hors de la ligne et dans un repli du rouleau abaissée au-dessous des deux autres mots. (d. R.)

(2) Bigarrures, p. 29, v°. édition de 1625. *Illustres Proverbes nouveaux et historiques*, tom. I, seconde partie, p. 107, *Proverbe LXVI. Matinées Senonoises ou Proverbes françois*, par l'Abbé Tuet, p. 367, n°. 340. (d. R.)

teux des quolibets, des pointes et des calembours. Il s'est trouvé des gens néanmoins qui l'ont répétée d'après lui ; d'autres l'ont prise dans ceux-ci ; et voilà, comme en voulant faire des recueils d'anecdotes, on perpétue des sottises. De mille et une raisons que je pourrois alléguer pour détruire celle-ci, je n'en citerai qu'une. La moutarde de Dijon étoit célèbre au treizième siècle. Elle se trouve vantée dans les *Proverbes*, pièce de ce temps que j'ai déjà citée, et qui contient, comme je l'ai dit plusieurs fois, les différentes choses de France et des pays étrangers, les plus renommées. Il étoit naturel au reste que la Province qui fournit en grande partie les meilleurs vins du Royaume, fît avec ces vins la meilleure moutarde.

On voit par Champier, que cette moutarde s'envoyoit sèche et en pastilles. Quand on vouloit s'en servir, on délayoit les pastilles dans du vinaigre ; et c'est, dit-il, la différence qu'il y avoit entre celle-ci (1) et celle d'Angers, qui, fort renommée aussi, s'envoyoit liquide, dans de petits barrils. Tabourot parle même de certains fripons qui couroient d'hôtellerie en hôtellerie, offrant à vendre de prétendus pains de moutarde de Dijon, dans lesquels ils avoient mêlé de la terre grasse pour lui donner la consistance qu'elle devoit avoir (2).

---

(1) C'est ce que l'on appelloit vinaigre de moutarde, voy p. 159 de ce volume. (d. R.)

(2) *Loco citato*. (d. R.)

Aujourd'hui Besançon, et quelques autres villes, en vendent encore de la sèche, mais réduite en poudre.

Pour Dijon, on y prit enfin le parti d'en faire aussi de la liquide.

L'auteur du *Jardinier François* (ann. 1651) en enseigne la recette. C'est une raisinée particulière, dans laquelle on jette du sénevé, broyé avec un peu d'eau. Quand le tout est bien mélangé, on y *éteint*, dit-il, *des charbons ardents, pour ôter au sénevé son amertume.*

Fort incrédule sur ces charbons ardents, dont je ne comprenois pas trop l'effet, je consultai à ce sujet le sieur Maille, qui me répondit que rien n'étoit plus vrai; que lui-même, quand il avoit des moutardes à envoyer très-loin, il enfonçoit dans le pot un charbon enflammé, et que cela suffisoit pour les conserver très-long-temps. Seulement il avoit soin de les saler davantage; mais, avec ce double moyen, il en faisoit passer jusques dans nos Colonies, et elles y arrivoient très-fraîches.

Savalette, dont il a été parlé ci-dessus à l'occasion des vinaigres, a été le premier qui ait fait des moutardes fines. Jusqu'à lui, elles avoient été moulues grossièrement. Il imagina des moulins d'une construction nouvelle, qui la broyèrent beaucoup mieux, et lui procurèrent ainsi un coup-d'œil plus agréable. Le Comte, autre Vinaigrier dont il a été fait mention au même article,

trouva le premier aussi l'art de faire entrer, dans la moutarde, des câpres et des anchois. Mais celui qui a travaillé avec le plus de succès sur cet assaisonnement, est le sieur Maille.

Ses moutardes sont au nombre de vingt-quatre: moutarde rouge, moutarde fine aux câpres et aux anchois, moutarde en poudre, moutarde à l'ail, aux câpres, à la capucine, à la chartreuse, au citron, au jus de citron, à la choiseul, à la choisy, à la conserve, à l'estragon, aux fines herbes, à la grecque, à la maréchale, à la marquise, aux millefeuilles, aux mousserons, à la ravigotte, à la reine, à la romaine, aux six graines, et aux truffes. Toutes, à l'exception de la seconde et de la troisième, ont été inventées ou introduites par lui dans Paris. Celles qu'il vendoit le plus, étoient les moutardes à l'ail, aux truffes, à la ravigotte, l'estragon, et aux anchois (1).

---

(1) Dans la liste des moutardes du sieur Aclocque, successeur de Maille, année 1815, il s'en trouve vingt-neuf espèces différentes. On n'y rencontre point, il est vrai, les moutardes à la grecque, à la romaine, à la reine, à la choiseul, à la marquise, à la chartreuse; mais elles sont remplacées par les moutardes à la ciboulette, aux cornichons, à l'échalotte, aux morilles, à la tomataise, moutarde de santé, noire, suave, verte aux fines herbes et des quatre graines pour les engelures.

Le sieur Maille trouva un rival dangereux dans le sieur Bordin l'un de ses confrères. Ce dernier, homme également habile, inventa en 1762 et presque dès l'origine de son établissement la moutarde de santé, qui a été constamment préférée à toutes les autres, tant par sa bonté et la délicatesse de son goût, que par ses propriétés hygiènes et antiscorbutiques. Le nombre des moutardes du sieur Bordin s'élève

Arnaud de Villeneuve avoit dit, au treizième siècle, que l'ail étoit la thériaque du paysan. L'adage du Médecin est devenu un proverbe national, qui prouve l'estime qu'on faisoit anciennement des vertus et des qualités de l'ail. Les Moines en consommoient considérablement. C'étoit, dans la plupart des Monastères, une des provisions qu'on avoit coutume de faire tous les ans; et celle-ci regardoit particulièrement le Prieur ou l'Administrateur. Plusieurs Couvents même, outre la quantité qui leur étoit nécessaire, en cultivoient assez pour s'en former un revenu; et, dans quelques endroits, ce revenu devoit être considérable, puisqu'en Picardie, le Monastère de Saint-Quentin s'étoit assujéti à payer au Comte de Vermandois, la dîme de celui qu'il recueilloit dans ses possessions. Ail.

Champier remarque qu'au mois de Mai les gens de qualité, ainsi que les bourgeois, avoient coutume, dans la plupart de nos Provinces, de manger de l'ail avec du beurre frais; persuadés que ce remède affermissoit leur santé pour l'année entière. On en donnoit aussi aux enfants, dit-il, pour tuer les vers qui les tourmentoient.

à quarante. Outre celles qui ont été nommées, on remarque encore les moutardes impériale, au vin de Champagne, aromatique, balsamique, aux champignons, pour les dames, digestive, et aux mille-fleurs; moutardes du nord, aux oignons, à la persillade, parfumée, à la rocambole, à la rose, à l'italienne, au cynorrhodon et enfin à la vanille. (d. R.)

Parmi les sauces anciennes qui étoient renommées autrefois, il y en avoit une, dont il sera mention plus bas, et qu'on nommoit *aillée*, parce qu'elle étoit faite à l'ail. (1) Cependant l'odeur infecte de cet assaisonnement l'a éloigné peu-à-peu des tables honnêtes. Déjà Ch. Estienne en parloit comme d'un ragoût relégué dans la classe du bas-peuple; mais ce changement ne regarde que le nord de la France: nos Provinces méridionales estiment et recherchent encore l'ail autant que faisoient nos Pères. C'est une des marchandises qui se vendent à la fameuse foire de Beaucaire.

Epices.

Quoique les épices fussent connues en France long-temps avant les Croisades, cependant elles ne commencèrent guères à y devenir un peu communes que quand les expéditions maritimes qu'occasionnèrent ces guerres religieuses, eurent fait naître et affermi le commerce des Occidentaux avec le Levant. Malgré ce débouché nouveau, ce que les épiceries exigeoient de frais pour être transportées de l'Inde dans la Méditerranée, soit par Alexandrie, soit par Smyrne, soit par Caffa; les profits qu'y faisoient les Italiens qui nous les apportoient, étoient tels qu'elles furent toujours énormément chères. Mais cette cherté même, la sorte d'estime qu'on attache ordinaire-

---

(1) Cette sauce étoit d'un usage si général, que, dans le treizième siècle, des marchands la crioient dans les rues comme on le fait encore de nos jours pour la moutarde. (d. R.)

ment à ce qui est rare, et qui vient de loin, leur odeur agréable, la saveur enfin qu'elles ajoutoient aux liqueurs et aux aliments où elles étoient employées, leur donna un prix infini. Chez nos Poëtes du douzième et du treizième siècle, on rencontre, presque à chaque page, les mots de canelle, de muscade, de gérofle et de gingembre. Veulent-ils donner l'idée d'un parfum exquis? ils le comparent aux épices. Veulent-ils peindre un jardin merveilleux, un séjour des Fées? ils y plantent les arbres qui produisent ces aromates. En un mot, c'étoit un présent digne d'être offert aux Souverains. En 1163, un certain Bertrand, Abbé de Saint-Gilles en Languedoc, ayant une grace à demander au Roi Louis-le-Jeune, il lui écrivit; mais, pour donner du poids à sa prière, il envoya en même temps au Monarque une certaine quantité d'épiceries du Levant.

Les différents vins apprêtés qui servoient alors de liqueurs étoient fortement assaisonnés d'épices. On faisoit entrer beaucoup d'épices dans les confitures, dans les dragées, conserves, pastilles, et autres bonbons du temps; et ces sortes de friandises en prirent même le nom, comme on pourra le voir à l'article des desserts.

Au reste, il paroît que ce goût pour les épiceries tenoit beaucoup à la manière dont on vivoit alors. A des estomacs qui se nourrissoient de viandes lourdes et indigestes, de cochonnaille, de hérons, de chiens-de-mer etc., il falloit des as-

saisonnements chauds qui favorisassent la digestion ; et de-là sans doute vint l'usage du safran, de l'ail, de l'anis, de la coriandre, des herbes fortes, des aromates enfin, tant employés dans les aliments et les boissons. Notre cuisine moderne, plus raffinée, mais aussi plus délicate, est fondée sur d'autres principes. En cherchant, comme l'ancienne, à rendre plus aisés à digérer les mets qu'elle apprête, elle a pour but en même temps de les rendre également agréables à l'œil et au goût ; mais elle fait consister son art à mêlanger si habilement les ingrédients divers dont elle use, qu'il en résulte une saveur générale, à laquelle tous contribuent également sans qu'aucun néanmoins se fasse distinguer.

Tant que les épiceries d'Orient n'arrivèrent en Europe que par la voie de la Méditerranée, elles nous furent fournies, ainsi qu'on a dû le remarquer par les Italiens. Mais quand les Portugais, en doublant le cap de Bonne-Espérance, eurent trouvé, pour aller aux Indes, une route plus facile et plus sûre, quoique beaucoup plus longue ; quand ce peuple, à-la-fois négociant, navigateur et conquérant, se fut établi par la force dans ces riches contrées, il s'empara du commerce dont nous parlons ; et ce fut, dit Champier, l'un de ses plus grands revenus. Chassé à son tour par les Hollandois, de la plupart des établissements que lui avoient procurés ses armes, il le perdit. Mais à peine ceux-ci s'en furent-ils

rendus maîtres, que, d'après cet esprit de calcul, de politique, et de patience qui leur est propre, ils songèrent à se l'approprier assez exclusivement pour que, par la suite, aucune autre Nation Européenne ne pût la partager avec eux. Tout, jusqu'à la guerre même, fut employé pour l'exécution de ce projet hardi; et, malgré tous les obstacles, il a eu lieu, au moins pour les deux sortes d'épiceries principales, la muscade et le gérofle.

Les précautions qui avoient servi à l'assurer étoient si bien prises, elles l'ont tellement maintenu que, jusqu'à la fin du dix-huitième siècle, aucune des Puissances d'Europe qui ont des établissements dans l'Inde, n'avoit tenté de s'y soustraire. Enfin, il s'est trouvé un de ces voyageurs si rares, que l'amour de la patrie excite aux grandes choses, qui l'a osé pour la sienne, et qui en est venu à bout. Cet homme est Poivre, déjà cité à l'occasion du riz sec, et qu'on ne peut nommer sans un éloge nouveau.

Il forma le dessein de se procurer les deux sortes d'arbres dont la Compagnie hollandoise s'étoit assuré la possession exclusive, et d'en peupler nos Isles de France et de Bourbon, qui, par la chaleur de leur climat, paroissent propres à cette culture, et qui déjà possédoient des poivriers et des canelliers de la bonne espèce, tirés de Ceylan et du Malabar.

Ce dessein paroissoit d'autant plus chimérique que la politique raisonnée des Hollandois ne laissoit absolument pénétrer personne dans les îles à épices, et qu'il n'y alloit pas moins que de la vie pour celui qui eût entrepris d'en enlever quelques plants. Aussi la première tentative de Poivre, en 1754, fut-elle sans succès. Mais, à son retour en France, ayant communiqué ses projets au Ministre de la Marine, celui-ci qui en sentit l'importance, l'exhorta à les reprendre ; et, pour lui donner les moyens de les exécuter plus sûrement, il lui confia l'Intendance des deux Colonies destinées aux plantations futures. Le nouvel Intendant partit en 1767. Arrivé à l'Isle-de-France, son premier soin fut d'y chercher un homme intelligent, auquel il pût confier son plan et ses vues. Croyant l'avoir trouvé dans un sieur Provot, il le fit embarquer en 1769 sur une corvette que commandoit M. de Trémignon. Les deux Argonautes se rendirent aux Moluques. Là ils se séparèrent pour aller, chacun de leur côté, faire leurs recherches; et, malgré mille dangers, malgré mille obstacles qui traversèrent les travaux de leur récolte, elle fut assez heureuse néanmoins pour rapporter à la Colonie, le 25 juin 1770, quatre cent cinquante plants de muscadiers, soixante-dix pieds de gérofliers, dix mille muscades, ou germées, ou prêtes à germer, etc. Ils avoient même poussé leurs précautions jusqu'à ramener avec eux plusieurs Moluquois pour cul-

tiver les jeunes arbres et en enseigner la culture aux Colons.

Néanmoins, les succès d'un si heureux voyage ne répondirent pas aux espérances qu'on avoit droit de s'en former. Une partie des arbres se trouva d'espèce sauvage ; par conséquent inutile pour la culture : la plupart des autres périrent, parce que les Colons auxquels on les distribua, ignoroient la manière de les élever ; et le produit total se réduisit à peu de chose.

Poivre, sans se décourager, résolut de tenter une seconde expédition ; et, de concert avec le Chevalier des Roches, Gouverneur des deux îles, il fit partir pour les Moluques, l'année suivante, deux bâtiments commandés par MM. de Coëtivi et de Cordé. Le Jason de cette nouvelle entreprise fut encore le brave et habile Provot. Les lumières qu'à son premier voyage il avoit acquises sur la qualité des arbres, les liaisons qu'il avoit faites avec les naturels du pays, lui furent, dans le second, d'un grand secours. En vain les Hollandois armèrent pour attaquer les deux vaisseaux. A force de soins et d'activité, on eut le temps de faire passer à bord tout ce que lui et les Commandants avoient pu recueillir dans leurs courses, c'est-à-dire, un nombre infini de muscadiers et de gérofliers en plants ; sans compter plus de quarante mille muscades, soit déjà germées, soit prêtes à germer. Tout cela, bien encaissé, fut réparti sur les deux navires. Ils arrivèrent heu-

reusement dans l'île, l'un le 4, l'autre le 6 Juin de l'année 1772; et les richesses qu'ils apportoient furent distribuées aussitôt aux Colons, avec une instruction sur la manière de cultiver les arbres nouveaux : précaution essentielle, qu'on avoit oubliée à la première répartition.

On en planta aussi un certain nombre dans le Jardin Royal de l'île, nommé Montplaisir; mais ce fut le seul endroit où ils prospérèrent : encore n'y put-on sauver que cinquante-huit muscadiers, et trente-huit gérofliers. La première et la seconde année, il y eut treize de ceux-ci qui fleurirent; il y en eut trente et un en 1778. Ces différentes pousses avoient produit en 1776 deux cent soixante clous de gérofle; cinq mille en 1777, et cent mille l'année suivante. Les muscadiers y étoient moins avancés. Cependant, un d'eux provenu d'une noix plantée en 1770, par Poivre, au retour du premier vaisseau, a donné, sept ans après, six muscades. L'une des six, parvenue à sa grosseur, après neuf mois et dix jours de nouaison, a été envoyée en France et présentée au Roi le 23 mai 1779. Les cinq autres étoient destinées à être plantées.

Quant à la canelle de l'île, on en a fait aussi un envoi en Cour. Elle y a été trouvée âcre; mais peut-être ce défaut vient-il de ce que les Colons ne savent pas encore la préparer.

De l'Isle-de-France, on a transporté dans celle de Cayenne, en 1772, quelques plants des arbres

à épices. Ils y ont d'autant mieux réussi, que le climat de Cayenne étant le même que le climat des Moluques, paroît être celui de toutes nos possessions qui leur convient davantage. En 1780, un Colon envoya à l'Abbé Raynal une branche de géroflier, chargée de clous provenus d'un arbre planté dans l'île.

De toutes les épiceries, le poivre est celle qui, de tout temps, a été la plus répandue dans le commerce, parce que c'est celle qui, de tout temps, a été la plus employée dans nos cuisines. Il y en a même eu un, où toutes portèrent le nom commun de poivre, et où les Epiciers n'étoient connus que sous celui de Poivriers. Poivre.

Au reste, cette grande consommation ne faisoit qu'augmenter encore son prix; et ce haut prix est attesté par l'ancien proverbe, *cher comme poivre*, qui est parvenu jusqu'à nous. On ne sera point surpris après cela, quand je dirai que c'étoit un présent d'importance, et l'un des tributs que les Seigneurs ecclésiastiques ou séculiers exigeoient quelquefois de leurs vassaux ou de leurs serfs. Geoffroy, Prieur du Vigeois, voulant exalter la magnificence d'un certain Guillaume, Comte de Limoges, raconte qu'il en avoit chez lui *des tas énormes, amoncelés sans prix, comme si c'eût été du gland pour les porcs*. L'Echanson étant venu un jour en demander pour les sauces du Comte, l'Officier qui gardoit ce magasin si précieux, *prit une pelle*, dit l'Historien, et *il en*

donna une pelletée entière. Quand Clotaire III fonda le Monastère de Corbie, parmi les différentes denrées qu'il assujettit ses domaines à payer annuellement aux Religieux, il y avoit trente livres de poivre. Roger, Vicomte de Béziers, ayant été assassiné dans une sédition par les Bourgeois de cette ville, en 1107, une des punitions que son fils imposa aux Bourgeois, lorsqu'il les eut soumis par les armes, fut un tribut de trois livres de poivre à prendre annuellement sur chaque famille. Enfin, dans Aix, les Juifs étoient obligés d'en payer de même deux livres par an à l'Archevêque. C'étoient, disent les *Annales de l'église d'Aix*, Bertrand et Rostang de Noves, Archevêques de cette ville, l'un en 1143, l'autre en 1283, qui avoient imposé aux Juifs cette servitude.

On ne se servoit, pour assaisonner les aliments, que du poivre noir; il passoit, selon Champier, pour être plus agréable, plus aromatique. Le blanc, dit-il, étoit plus estimé (1).

On essaya, dans le seizième siècle, d'introduire en Provence la culture du poivre. Beaujeu en fait mention; et, si on l'en croit, celui que produisoit ce canton du Royaume, non-seulement ne le cédoit guères pour la qualité au poivre de l'Inde,

---

(1) Le blanc et le noir ne sont qu'une seule et même espèce; avec cette différence que celui-ci a son enveloppe, et que l'autre en a été dépouillé.

mais il avoit le mérite d'être plus doux et moins brûlant.

De tout temps, il y a eu des gourmands raffinés qui, non contents de se connoître en ragoûts, se piquoient encore d'en faire, et souvent en faisoient eux-mêmes à table pendant le repas. Au dix-septième siècle, il y avoit de ces *docteurs en soupers*, pour me servir de l'expression de Regnard, qui poussoient le zèle de leur talent jusqu'à porter toujours sur eux les épices d'assaisonnement nécessaires. Dans sa comédie du *Joueur* (ann. 1696), l'auteur nous peint un de ces Apicius modernes :

Ayant cuisine en poche et poivre concassé.

Le piment vient des Antilles. Les habitants de cette partie de l'Amérique en assaisonnoient tous leurs aliments; car c'est le propre des climats chauds d'aimer les saveurs fortes. Colomb, qui le trouva en usage parmi ces peuples, lorsqu'il découvrit leur existence, crut avoir trouvé le vrai poivrier d'Asie; et, dans cette confiance, il le rapporta en Europe. Piment.

Il y en a un autre du même genre, et que l'on a nommé indifféremment poivre de Guinée, poivre d'Inde, poivre de Brésil; dont la gousse, oblongue, est fort différente, pour la forme, du fruit que produit le poivrier asiatique. Le nom de *corail des jardins*, que sa belle couleur rouge lui a fait donner par certains cultivateurs, paroît lui con- Poivre de Guinée.

venir mieux. Au reste, le peuple emploie celui-ci dans ses aliments, sec, et réduit en poudre. Il y a près de trois siècles que Henri Estienne (1) reprochoit à certains Epiciers détaillants de le faire servir à cacher une friponnerie. La coutume alors étoit de vendre, en petits paquets tout faits, des épices pulvérisées. Les marchands dont il s'agit, voulant augmenter le poids des paquets, y mêloient beaucoup de drogues étrangères. Mais, comme cette altération ôtoit de la force aux épices, ils leur en rendoient en ajoutant du poivre de Guinée.

Quand les Vinaigriers de la capitale achètent des vins dans un vinaigre pour les convertir en vignoble, on les oblige, avant de les enlever, d'y mettre du piment; parce que les droits d'entrée qu'ils paient étant fort modiques, on a craint qu'ils ne fissent venir, sous leur nom, beaucoup de vins, et qu'ils ne les revendissent ensuite aux Cabaretiers pour gagner les droits.

Sel. Si c'est la méditation qui a imaginé d'introduire dans un lieu préparé l'eau de la mer, de la tenir pendant quelque temps exposée à l'aspiration du soleil, et de la forcer ainsi à nous abandonner le sel qu'elle tient en dissolution, ce fut-là une idée bien belle; et l'homme de génie, qui le premier la conçut, mérite la reconnoissance de l'univers

---

(1) *Apologie pour Hérodote*, tom. I, ch. XVI, p. 326. Edition de la Haye, 1735. (d. R.)

entier, puisqu'il nous a rendu un des services les plus importants pour les besoins de la vie. Mais, non; cette idée, toute simple qu'elle est, ne fut probablement pas le fruit de la réflexion. Les habitants des côtes maritimes auront vu, à la suite d'une grande tourmente ou d'une haute marée, la mer abandonner, dans quelque cavité de rocher, un peu d'eau salée; ils auront vu le soleil pomper cette eau en entier, et, dans la place qu'elle occupoit auparavant, laisser du sel: frappés de l'opération de la nature, il leur aura paru facile d'imiter son procédé; et alors ils auront imaginé ces marais salants, qu'avec le temps l'industrie a dû perfectionner sans doute.

Beaujeu (ann. 1551) offre un fait qui peut servir à confirmer cette conjecture. Près d'Arles étoit un étang, où tous les ans on recueilloit du sel fait par la seule nature et sans aucun travail humain. Pendant l'hyver, et sur-tout dans les temps de tempêtes, la mer dont il étoit voisin, le remplissoit d'eau salée. Cette eau qui n'avoit aucun écoulement, s'évaporoit pendant l'été. Elle déposoit un sel très-blanc, et en si grande quantité, que le Roi en retiroit annuellement quarante mille écus.

Quoi qu'il en soit, l'art de faire artificiellement du sel a été, si l'on en croit Pline, méconnu des Gaulois. Ils y suppléoient, selon lui, par un moyen qui nous paroîtra trop étrange pour y ajouter foi. « Leur coutume, dit-il, est de cons-

« truire un grand bûcher auquel ils mettent le « feu. Quand le bois est bien consommé et ré« duit en braise, ils jettent, sur les charbons, « de l'eau salée qui les éteint; et ces charbons « ensuite leur tiennent lieu de sel ». Pline parle de cette coutume comme subsistante encore de son temps, et comme établie aussi chez les Espagnols. Mais, quoi qu'il en dise, on croira difficilement qu'une nation, fût-elle barbare, ait jamais mangé du charbon salé; ou même que, pour donner du goût à ses aliments, elle y ait mêlé ce noir et dégoûtant assaisonnement. Un écrivain qui embrasse l'histoire de la nature, ne peut pas, à beaucoup près, vérifier tout par lui-même. Ordinairement il est obligé de voir, par les yeux des autres, d'entendre par leurs oreilles; et rarement ces oreilles, ces yeux, auxquels il s'en rapporte, ont bien vu ou bien entendu. Combien de faits sur lesquels on pourroit prouver que Pline a été induit en erreur par de faux mémoires. Probablement les Gaulois, qui habitoient les côtes de la mer, ou qui possédoient une fontaine salée dans leur canton, en faisoient bouillir et évaporer l'eau pour en retirer du sel; et l'on aura dit au Naturaliste qu'ils jettoient cette eau sur des charbons pour le saler.

Jusqu'au seizième siècle, le sel a été en France une marchandise libre, dont le commerce et la vente détaillée étoient permis à tout le monde. Ce n'étoit point alors un crime pour l'habitant d'une

côte maritime d'y recueillir le présent que lui offroit spontanément la nature, ou de le vendre à son gré, lorsque sa propre industrie l'avoit fait naître. A Paris, tant le gris que le blanc, se crioit dans les rues; comme on y crioit, et comme on y crie encore, les légumes et les fruits. Philippe-le-Long et Philippe-de-Valois chargèrent passagèrement cette marchandise d'un impôt. Après la fatale journée de Poitiers, le Dauphin établit la gabelle pour subvenir aux besoins pressants qu'éprouvoit l'Etat, et pour payer la rançon du Roi, prisonnier : mais cette gabelle ne ressembloit point à celle que les événements de 1789 ont fait abolir. On appelloit ainsi à cette époque une vente exclusive accordée à une Compagnie d'Adjudicataires qui avoient des tribunaux, des loix, un code particulier, une armée à leurs ordres; qui, après avoir taxé eux-mêmes la denrée qu'ils avoient seuls le droit de débiter, avoient encore celui de forcer le particulier à la leur acheter au prix qu'ils avoient fixé; qui enfin, par une émanation de l'autorité souveraine, pouvoient, s'il enfreignoit leurs règlements, saisir ses biens, l'emprisonner, le condamner à mort. Alors on obligeoit seulement les marchands Sauniers à venir, dans un lieu désigné, débiter leur sel. Les Officiers préposés par le Roi, assistoient à cette vente, et ils percevoient leurs droits.

Gabelle.

Toute simple qu'étoit l'administration ancienne, bientôt cependant elle produisit des

abus ; et même ces abus devinrent tels, et ils occasionnèrent de telles vexations, que sous Charles VIII, on vit les Etats du Royaume s'en plaindre. En 1547, Henri II changea la forme de perception qui subsistoit ; mais ce fut pour se réserver le privilège exclusif de la vente du sel, et pour le mettre en ferme.

A la personne des Rois, ainsi qu'à celle des particuliers, est attaché souvent un bonheur réel, qui quelquefois influe sur leur réputation. Cet article en fournit la preuve. Pour avoir mis un impôt sur le sel, Philippe-de-Valois éprouva un ridicule. Edouard, son ennemi, l'avoit appellé, par dérision, *Roi de la Loi Salique ;* et le François, né caustique et malin, s'étoit plu à répéter, dans sa vengeance, ce sobriquet injurieux. Henri fait bien pis ; il établit la gabelle, c'est-à-dire, celui de tous les impôts que la nation s'est accordée à regarder comme le plus odieux : cet impôt est parvenu jusqu'à nous, c'est-à-dire, jusqu'à l'époque de la révolution françoise, et personne presque ne sait qu'il est dû à l'époux de l'infâme Catherine de Médicis.

Indépendamment du sel marin que l'art forme avec la chaleur du soleil, l'art, par le moyen du feu, s'en procure une autre encore d'une espèce différente.

Parmi les mines diverses que la terre renferme dans ses entrailles, on sait qu'il y en a plusieurs qui sont de sel pur ; et la Pologne, entr'autres

pays, en fournit la preuve. Si par hasard quelque filet d'eau vient à couler sur ces couches internes, il les corrodera, en dissolvera des particules ; et quand il paroîtra à la surface de la terre, il sortira chargé de sel. Telle est l'origine des fontaines et puits salés qu'offrent certains pays, et qu'offrent sur-tout certaines Provinces de France, éloignées de la mer, lesquelles heureusement suppléent ainsi à la difficulté qu'elles éprouveroient, sans cela, de se procurer une denrée devenue nécessaire.

Fontaines et puits salés.

On prétend en Franche-Comté que les puits de Lons-le-Saunier y étoient connus avant l'invasion des Romains dans les Gaules. Au commencement du sixième siècle, Saint-Sigismond, roi des Bourguignons, dota le couvent d'Agaune avec ceux de Salins. Il est question, dans des auteurs du treizième siècle, des puits de Moyenvic et de Marsal en Lorraine. Les anciens Ecrivains Latins font mention de la fontaine salée de Salses dans le Roussillon, *fons Salsulæ*. Strabon dit qu'il y en avoit, dans le terrein de la Crau en Provence, plusieurs qui servoient à faire du sel : mais, au temps de Beaujeu, (ann. 1551), il n'en subsistoit plus qu'une. Selon ce dernier Ecrivain, le diocèse de Sens en possédoit une. Enfin, on lit dans Palissy, (1) que le Béarn en avoit plusieurs ; et qu'elles étoient même assez abondantes

(1) *Discours admirable de la nature des eaux*, ann. 1580.

pour fournir de sel toute la Province ainsi que le Bigorre. (1)

Ce sel se faisoit, comme je l'ai remarqué plus haut, par évaporation à feu nu. On n'avoit point encore trouvé l'art d'élever, par des pompes, à une certaine hauteur l'eau du puits; de la faire descendre sur des fascines exposées à un courant d'air; et, par cette opération répétée successivement plusieurs fois de suite, d'enlever ainsi une partie du liquide superflu qu'auroit eue à dissiper la chaudière. Aussi la quantité de bois qu'exigeoit la méthode usitée est-elle effrayante. Palissy qui avoit vu les salines de Lorraine, et qui en a laissé une description dans son *Traité des Sels divers*, (ann. 1580), prétend que, pour l'entretien d'une chaudière (2), il falloit mille arpens de bois par an. De-là, dit-il, a résulté dans la Province, une telle disette de cette denrée qu'elle y coûte trois fois plus que dans tout le reste de la France, quoique la Lorraine ait une immensité de forêts.

Le travail n'étoit probablement pas le même à Salins. Sans doute, l'eau destinée à l'évaporation,

---

(1) Les salaisons du Bigorre et du Béarn, connues sous le nom de *jambons de Bayonne*, ne doivent leur réputation, au reste bien méritée, qu'au sel qui provient de la fontaine de Salies. (d. R.)

(2) Chaque chaudière avoit trente pieds de haut sur autant de large. Elle étoit maçonnée sur un four à deux gueules; et à chacune des gueules étoit un homme occupé continuellement à y jetter du bois.

se mettoit dans des moules; car le sel en sortoit, et se vendoit sous la forme de pains. En 1510, les Bourguignons qui, à raison du voisinage, consommoient beaucoup de ce sel, s'étant plaints qu'on faisoit les pains plus petits qu'à l'ordinaire, la Chambre-des-Comptes de Dijon ordonna qu'à l'avenir ils seroient pesés. Comme cette Ordonnance intéressoit l'Empereur, à qui appartenoit la Franche-Comté, elle occasionna des représentations de la part de son Ambassadeur à la Cour de France; et, dans le Recueil des Lettres de Louis XII, il en existe plusieurs de Jean le Veau, l'un des Secrétaires de l'Ambassadeur, lesquelles parlent de cette affaire, que le Roi accommoda enfin à la satisfaction de l'Empereur.

Au reste, le produit d'un puits salé ne répondoit pas à l'énorme consommation de bois qu'il exigeoit, puisque, selon Palissy, toutes les forêts du Royaume, et ses puits salés, combinés ensemble, n'eussent pas donné en cent ans autant de sel qu'en donnoient en six mois, avec la seule chaleur du soleil, les marais salants de Saintonge. D'ailleurs, ce sel artificiel, ajoute l'auteur, avoit un autre inconvénient; c'étoit d'être, en qualité, bien inférieur au sel marin.

Commerce du sel.

Celui-ci est, depuis très-long-temps, pour nos Provinces maritimes, un objet de commerce très-avantageux. Palissy en parle en ces mêmes termes pour la Saintonge. Le sel de ce canton

étoit particulièrement recherché des étrangers, qui le trouvoient, dit-il, meilleur que celui de Portugal ou d'Espagne, lequel passoit pour trop corrosif. Le Médecin Alain, contemporain de Palissy, auteur d'un traité *de Factura Salis apud Santones*, regarde ce sel comme le meilleur de l'Europe.

Selon Guichardin, (1) Anvers tiroit de Brouage tous les ans pour 198,000 écus de sel.

Celui des salines de Provence fournissoit, à ce qu'assure Beaujeu, la consommation de la Savoie, du Dauphiné, du Lyonnois, et de toute la côte d'Italie, depuis Gênes jusqu'à Naples. La plus grande partie se faisoit au territoire d'Hyères, et à Berre dans l'île de la Crau.

Marais salants de Bretagne.

Au dix-septième siècle, les Bretons s'étant avisés d'établir aussi, sur leurs côtes, des marais salants, leur sel, quoiqu'inférieur à celui de Saintonge, de la Rochelle, et des îles de Rhé et d'Oleron, fut recherché de préférence par les étrangers, parce que la modicité des droits qu'ils payoient, leur permit de le donner à plus bas prix. C'est la remarque que fait l'Intendant de la Rochelle, dans le Mémoire qu'il fournit en 1697 au Duc de Bourgogne, sur l'état de sa Généralité. Selon lui, les deux Provinces et les deux îles dont il vient d'être parlé, perdirent ainsi tout-à-coup

(1) *Description des Pays-Bas*, ann. 1582.

ce *débit extraordinaire* qui les enrichissoit auparavant, et elles se virent forcées d'abandonner un tiers de leurs marais. Or ce tiers, l'auteur le fait monter à 37,177 arpents. (1)

---

(1) On ne sauroit apporter trop de soin au choix du sel dans les divers usages auxquels il est employé, et ce choix n'est pas une chose aussi indifférente qu'on le pense communément, car c'est par lui qu'on donne de la qualité aux viandes conservées à la faveur de cet anti-putride. Chacun sait que le sel marin nouveau est naturellement âcre et amer parce qu'il contient des sels calcaires et magnésiens; aussi pour faire disparoître ces mauvaises qualités on employe la purification spontanée ou la dissolution dans l'eau. Toutes les espèces de sel présentent des différences remarquables, et il seroit à désirer que des gens de l'art, par une suite d'expériences suivies, missent à portée de connoître la manière d'employer utilement le muriate de soude.

Lorsque la gabelle existoit en France les personnes qui travailloient aux salaisons n'y employoient que la juste quantité de sel nécessaire; mais depuis l'extinction de cet injuste impôt, on a fortement augmenté la dose de sel parce que les marchands le vendent au même prix que la viande, laquelle devient tellement saturée qu'elle perd sa saveur naturelle pour prendre celle de l'anti-putride. Ces misérables savent pourtant bien que le muriate de soude ayant la propriété de s'emparer de l'humidité qui constitue la souplesse de la fibrine, doit nécessairement rendre la viande sûre et coriace. Cette préparation doit d'autant plus attirer l'attention du gouvernement, que la mauvaise qualité des salaisons fait périr plus d'individus que les hasards de la mer et des combats. L'art de conserver les viandes doit nécessairement se perfectionner en France; nos sels sont justement regardés comme les meilleurs de l'Europe; nos voisins les achètent pour leurs salaisons que nous allons ensuite chercher chez eux à grands frais. Lorsqu'on reproche à nos manipuleurs ignorants l'emploi excessif du muriate de soude, ils répondent niaisement par ce vieux rébus dont ils ne sentent pas la conséquence; *que jamais sel n'a gâté viande.* (d. R.)

Sel employé dans le baptême.

Si l'on s'en rapporte à Palissy, c'est aux Bourguignons qu'est due la coutume de mettre un grain de sel sur la langue des enfants au moment du baptême. Après avoir vanté les vertus de cette substance, il dit : *Si les Bourguignons eussent conneu que le sel fust ennemi de la nature humaine, ils n'eussent ordonné de mettre du sel en la bouche des petits enfants, quand on les baptise ; et on ne les appelleroit pas Bourguignons salés, comme l'on fait.*

La manière dont l'auteur s'exprime en cet endroit, feroit croire que l'usage dont il s'agit, ne subsistoit encore alors que dans la seule Bourgogne.

Plantes confites au sel.

Ce n'est pas seulement comme objet d'assaisonnement pour nos mets, qu'il faut considérer le sel; mais comme une substance qui, mêlée, incorporée avec d'autres, leur donne une saveur qu'elles n'avoient pas, et qui les rend propres à devenir ainsi elles-mêmes choses d'assaisonnement, ou à pouvoir se garder plus long-temps qu'elles l'auroient fait sans ce moyen. Tels étoient les asperges, les pois écossés, les champignons, les mousserons, les morilles, que l'on faisoit cuire à moitié, dit Gontier, dans une eau saturée de sel, et que l'on conservoit ensuite dans la même matière (1). Tels étoient les fonds d'arti-

(1) On voit aussi dans Olivier de Serres, tom. II, p. 628 et suiv., que les olives, les câpres, et plusieurs autres fruits se confisoient au sel. (d. R.)

chaut qui, cuits ainsi, se gardoient dans des pots oblongs, recouverts d'un pouce ou deux de beurre fondu.

Anchois.

On peut ranger aussi dans la classe dont nous parlons, l'espèce de petits poissons qu'on nomme anchois. Beaujeu écrit que de son temps (année 1551), pour les confire et les préparer, la manière ordinaire étoit d'étendre alternativement dans un barril une couche de sel, puis une couche de fenouil, puis enfin un lit d'anchois; et ainsi successivement, jusqu'à ce que le barril fût plein.

D'après le témoignage du même auteur, on a dit plus haut, à l'article des poissons, que les Provençaux s'étoient appliqués, pendant quelque temps, d'une manière très-lucrative, à la pêche des anchois; mais qu'ils avoient été obligés d'y renoncer, parce que les Espagnols en apportoient dans nos ports une telle quantité, et les donnoient à si bas prix, que nos Pêcheurs n'avoient pu soutenir la concurrence.

Botargue.

Un des meilleurs revenus de ceux-ci, étoit la sorte de composition qu'ils nommoient botargue, ou poutargue (1). Ils employoient, pour la faire, des œufs de mulet qu'ils étendoient au soleil, et qu'ils saupoudroient de sel blanc, écrasé fort menu. En cet état, on les mettoit à la presse sous une planche chargée de grosses pierres; et, quand

(1) Guys, *Voyage Littéraire de la Grèce*, tom. I, p. 396, note 3. (d. R.)

leur humidité étoit bien exprimée, on les exposoit de nouveau au soleil, jusqu'à ce qu'ils fussent noircis. Ce ragoût, qu'il suffisoit après cela de garder dans un lieu sec, excitoit la soif d'une manière aussi agréable que sûre, dit Beaujeu. Aussi étoit-il fort recherché de ceux qui aimoient à boire (1). Il devoit moins plaire sans doute aux personnes sobres. Gontier rapporte qu'il eut un jour la curiosité d'en goûter, et qu'il trouva que c'étoit un mets détestable.

Cavial. Le caviaire ou cavial différoit peu de la botargue. C'étoient des œufs d'esturgeon, préparés de même avec du sel. Toute la différence, selon le rapport de Beaujeu, c'est que ceux-ci, au lieu d'être mis en presse comme les autres, étoient battus avec des maillets; et qu'après les avoir exposés au soleil, on en formoit des boules, de la grosseur d'une pomme, que l'on conservoit ensuite dans des vases de terre vernissés, remplis d'huile. Les Provençaux, ajoute l'Evêque de Senez, avoient appris des Grecs l'art de faire du cavial; *car*, dit-il fort plaisamment, *on aime moins l'huile en Espagne, le beurre en Flandre, le vin en Allemagne, et en Normandie les bouillies au lait, qu'on aime le cavial en Grèce*. Mais probablement celui des Provençaux, n'avoit pas de réputation;

(1) Charles-Estienne appelle *botargue*, une sorte de cervelas fait avec du poisson, et qui étoit fort recherché en Italie. Le savant commentateur de Rabelais, dans ses remarques sur *Gargantua*, tom. I, liv. II, p. 12 et 13, dit que c'est une espèce de boudin. (*)

puisqu'au rapport de Charles-Estienne et de Champier, la France tiroit de Grèce tout ce qu'elle en consommoit. Aujourd'hui le nom même en est inconnu des François. Cependant, l'auteur du *Dictionnaire du Commerce* (édition de 1741) écrivoit qu'on commençoit à le rechercher dans le Royaume, et qu'il n'*étoit pas méprisé sur les meilleures tables.*

Sucre.

Théophraste chez les Grecs, Pline, Sénèque, et Dioscoride, Lucain chez les Latins, ne désignent le sucre que sous le nom de miel des roseaux; (1) mais de leur temps on ne le connoissoit que comme un syrop; le secret de le blanchir, de l'épurer, de le durcir par la cuisson, n'avoit pas encore été trouvé. A la vérité, Pline et Dioscoride parlent de sucre *blanc*, *sec et cassant, de la grosseur d'une aveline*, *qu'on trouve dans la canne* qui le produit. Il est probable que les deux Naturalistes ont été induits en erreur, et que la substance dont ils font mention est celle du roseau nommé bambou, lequel porte, lorsqu'il est jeune, une moëlle syrupeuse, et donne une sorte de sucre qu'on trouve consolidé autour des nœuds de la tige. (1) Mais quand même ils ne se seroient

---

(1) Voyez *Sketch, of the History of Sugar, etc.*, par Falconer, dans les *Memoirs of the literary and philosophical society of Manchester*; Manchester, 1796, in-8°., tom. IV, partie II, et le poëme de Grainger *The Sugar-Cane: a poem.*, London, 1764, in-4°. (d. R.)

(a) Il y a lieu de croire que la canne à sucre est indigène en Sicile. Chiariti (*Commentario sulla Costituzione, de Instrumentis confi-*

point trompés, ce ne seroit point encore là le secret dont il s'agit, c'est-à-dire, l'art de cristaliser le sucre.

On prétend que cet art est en usage depuis près de dix siècles chez les Arabes. Il est de beaucoup postérieur en Europe; quoiqu'on ne puisse pas peut-être assigner l'époque précise où il y a été introduit, ou trouvé.

Si l'on en croit Pancirolle, (1) il a eu lieu dans l'Occident vers l'an 1471; et l'honneur en est dû à un Vénitien qui, dit-il, s'enrichit extrêmement par cette découverte.

C'est aux Italiens à vérifier cette anecdote honorable pour leur patrie. Quant à moi, je me contente de remarquer que nous avions en France du sucre raffiné, plus d'un siècle et demi avant la découverte attribuée au Vénitien. Un compte de l'an 1333, pour la maison d'Humbert, Dauphin de Viennois, parle de *sucre blanc*. Il en est question dans une Ordonnance du Roi Jean, ann. 1353, où l'on donne aussi à cette substance le nom de *cafetin*. Eustache Deschamps, Poëte mort vers 1420, et dont il reste des poésies ma-

---

ciendis) a publié un rescrit de l'Empereur Fréderic II, qui cède aux Juifs ses jardins de Palerme, pour y cultiver le palmier et la canne à sucre. Un autre rescrit de Charles d'Anjou, sous l'an 1281, fait mention de cette plante. Il se trouve dans la *Dissertazione Sulla seconda moglie del re Manfredi*, page 84, in-4°. par Farges-Davanzati, Evêque de Canosa. (d. R.)

(1) *De Rebus perditis et inventis.*

nuscrites, dénombrant les différentes espèces de dépenses qu'une femme occasionne dans un ménage, compte celle du *sucre blanc* pour les tartelettes. (1) Enfin dans le *testament de Pathelin*, l'Apothicaire, conseille au malade, entre autres remèdes, d'*user du sucre fin*. (2)

Ce sucre *fin*, ou raffiné, se tiroit d'Orient par la voie d'Alexandrie; et il étoit apporté en très-grande partie par les Italiens qui faisoient presque seuls le commerce de la Méditerranée. Peut-être même ceux-ci en fabriquoient-ils chez eux: car il y a plusieurs témoignages que, vers le milieu du douzième siècle, les Siciliens avoient transplanté dans leur île des cannes à sucre. Lorsqu'au commencement du quinzième le Prince Henri de Portugal voulut cultiver Madère que ses vaisseaux avoient découverte, il y fit planter de ces mêmes

---

(1) Le sucre étoit alors une denrée fort chère. On lit dans le *Relèvement de l'accouchée* une anecdote, qu'avoit conservée à Paris la tradition, sur un certain Saint-Dambray, qui étant au lit de la mort, et voulant soulager sa conscience, laquelle apparemment lui reprochoit quelque profit illégitime, donna à l'Hôtel-Dieu trois pains de sucre.

Pendant fort long-temps, le haut prix de cette marchandise la fit ranger presque dans la classe des remèdes. Les Apothicaires la vendoient exclusivement, ainsi que l'eau-de-vie; et de-là vint ce proverbe, *Apothicaire sans sucre*, lequel subsiste encore, pour exprimer un homme qui manque de ce qui lui est le plus nécessaire.

(2) User vous fault de sucre fin,
Pour faire en aller tout ce flume.
Pag. 135 de l'édition de Paris, 1762, in-12. (d. R.)

cannes, tirées de Sicile. (1) De Madère, les Portugais, par la suite, en transportèrent au Brésil. L'Espagne suivit cet exemple. Elle introduisit dans les Royaumes d'Andalousie, de Grenade, de Valence, etc. et aux Canaries, la culture dont nous parlons. En 1545, Ovando, Gouverneur de Saint-Domingue, tira des Canaries une certaine quantité de cannes qu'il fit planter dans son île. Grâces à la fertilité du climat, elles y prospérèrent tellement que bientôt leur produit y fut une des principales richesses des Colons.

Plantation des cannes à sucre dans le Royaume.

Cette sorte de culture devint tout-à-coup pour l'Europe méridionale, au quinzième siècle, une espèce d'engouement général. Par-tout on voulut élever des cannes. On en planta même chez nous. Quiqueran de Beaujeu qui écrivoit en 1551, dit que les Provençaux en cultivoient *depuis deux ans* (2); qu'elles avoient même poussé assez bien; mais que, comme elles étoient encore trop jeunes, et que cette plante ne rapporte qu'au bout de trois années, on n'avoit pas pu prononcer sur la qualité du sucre qu'elles donneroient.

En attendant qu'elles pussent en produire, on

---

(1) L'abondance du sucre que les plantations nouvelles produisoient aux Colons, les porta à confire les fruits de leur île, et à en faire commerce. Selon Champier, la plupart des fruits confits, et bonbons étrangers, qui se consommoient en France au quinzième siècle, nous arrivoient de Madère.

(2) De Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 411, rapporte qu'on les avoit tirées de Madère et des Canaries. (*)

étoit obligé de tirer des pays étrangers tout celui que consommoit le Royaume. Charles Estienne donne sur cet article quelques détails curieux.
« Les sucres les plus estimés, dit-il, sont ceux
« que nous fournissent l'Espagne, Alexandrie,
« et les îles de Malthe, de Chypre, de Rhodes, et
« de Candie. Ils nous arrivent, de tous ces pays,
« moulés en gros pains. Ceux au contraire qui
« nous viennent de Valence sont en pains plus
« petits: Celui de Malthe est plus dur; mais il
« n'est pas aussi blanc, quoique cependant il ait
« du brillant et de la transparence. Au reste, le
« sucre n'est autre chose que le jus d'un roseau,
« qu'on exprime au moyen d'une presse ou d'un
« moulin; qu'on blanchit ensuite, en le faisant
« cuire trois ou quatre fois; et qu'on jette enfin
« dans des moules où il se durcit. ».

Il résulte de ce passage que les procédés pour raffiner le sucre étoient alors les mêmes à-peu-près que ceux dont on se sert aujourd'hui; mais il résulte aussi, je crois, que la France ne savoit point encore l'art de le raffiner. Eh! comment l'eût-elle appris, elle qui n'avoit point de cannes. Bientôt cependant les Provençaux furent obligés de le connoître, quand les leurs furent devenues assez grandes pour être en plein rapport. De Serres (1) entre sur cela dans quelques détails. Après avoir enseigné à cultiver les cannes, à les

---

(1) Ouvrage cité, *ibid.* (d. R.)

garantir des gelés, il ajoute qu'à la mi-Septembre on les coupoit rez-piez, rez-terre, qu'on les hachoit par tronçons; qu'on les faisoit bouillir dans l'eau; et que, quand cette eau étoit bien imprégnée de la substance syrupeuse du roseau, on la faisoit évaporer jusqu'à siccité : ce qui donnoit un sel qui étoit le sucre.

Ce n'est point à moi de prononcer sur de pareils procédés. Je les laisse apprécier à nos Raffineurs qui, employant une autre méthode, ont sans doute de bonnes raisons pour faire sécher leur syrop dans des formes, et pour l'y durcir entièrement par l'addition de chaux ou d'autres matières alkalines.

Au dix-septième siècle, ce n'étoit plus le sucre d'Alexandrie, de Chypre, de Rhodes, que consommoit la France; c'étoit seulement celui de Madère et des Canaries. Il en arrivoit aussi beaucoup par la voie des Hollandois, qui, depuis qu'ils s'étoient emparés de la plupart des établissements des Portuguais dans les Indes et en Amérique, avoient succédé au commerce de ceux-ci. Le sucre de Hollande étoit en pains de dix-huit à vingt livres. On le nommoit sucre de palme, parce que les pains étoient enveloppés dans des feuilles de palmier. Les Anglois ayant beaucoup étendu cette culture dans celles des Antilles qu'ils possédoient, ils s'emparèrent bientôt de ce commerce. Vers 1660, ils étoient les seuls qui fournissoient de sucre tout le nord de la France.

Dans nos Colonies.

Les profits qu'offroit cette denrée dont la consommation augmentoit tout les jours, avoient déjà éveillé l'industrie de nos Colonies d'Amérique. Elles en formèrent un objet de spéculation, et voulurent aussi cultiver des cannes, ainsi qu'avoient fait les Espagnols et les Portuguais dans les leurs. Mais ces cannes, elles n'eurent point, comme ceux-ci, la peine de les tirer des contrées étrangères. Le sol de Saint-Christophe, de la Martinique, de la Guadeloupe, en produisoient naturellement. C'est ce qu'assure Labat (*Voyage des Antilles;*) et *il défie de prouver qu'elles y ont été apportées du dehors*, quoiqu'il convienne que ce sont d'autres peuples qui ont appris à nos Colons l'art d'en faire du sucre. Selon lui, les François en fabriquèrent à Saint-Christophe vers 1644 ou 45; et à la Guadeloupe en 1648. Nos maîtres, dans cette dernière île, furent quelques Hollandois qui, expulsés du Brésil par les Portuguais, se refugièrent à la Guadeloupe, où ils formèrent un nouvel établissement, dans lequel ils reprirent une culture qu'ils avoient été forcés d'abandonner, et qu'ils enseignèrent à leurs nouveaux compatriotes.

Les Colons de Saint-Domingue trouvèrent les mêmes secours dans la partie de l'île qui est possédée par les Espagnols. Partout enfin, les Colonies françoises plantèrent des cannes; et bientôt ces plantations, par l'économie des cultivateurs, par la qualité supérieure du sol, par le prix plus

modéré que ce double avantage permit de donner à la denrée, eurent un tel succès, que non-seulement elles approvisionnèrent le Royaume, mais encore plusieurs pays étrangers. Une vie de Colbert, imprimée en 1695, parle déjà de ce commerce, comme faisant *le plus grand revenu* des habitants de la Martinique. Avant la révolution qui nous a enlevé Saint Domingue, cette île fournissoit non-seulement plus que toutes les îles françoises ensemble, mais encore plus même, peut-être, que toutes les Colonies européennes réunies. Sa production annuelle étoit d'environ trois cents millions pesant de sucre; et ce sucre étoit encore supérieur aux autres pour la qualité.

Deux Bordelois, nommés Boucherie, avoient annoncé, vers l'année 1778, le secret de pousser le raffinage plus loin encore qu'on n'avoit fait avant eux. De cent livres de sucre brut, les plus habiles Raffineurs ne retirent ordinairement que soixante et sept livres de sucre fin. Les sieurs Boucherie assuroient que, par leurs procédés nouveaux, ils en retiroient quatre-vingt-dix; ce qui donneroit un profit de vingt-trois livres par quintal. Résolus, d'après leur découverte, de former une entreprise en grand, ils sollicitèrent la protection et les récompenses du Gouvernement. En conséquence, des expériences furent ordonnées. Elles eurent lieu à Paris en présence de Commissaires; et le résultat fut favorable aux deux frères. La partie principale de leur secret,

m'a dit un homme de l'art, consistoit à cuire plus doucement, plus lentement, les matières; d'où il résultoit une moindre quantité de cette lie qu'on nomme mélasse, et par conséquent une moindre perte. Or l'honneur de cette découverte a été revendiqué, dit-on, sur les auteurs, par deux Chimistes, dont le premier a prétendu l'avoir communiquée à l'un des frères; et le second, l'avoir publiée dans un de ses ouvrages.

Des Raffineurs d'ailleurs leur ont contesté la vérité de leurs résultats, et la bonté de quelques-unes de leurs opérations. Je n'ai garde de prononcer sur ces accusations différentes, que la jalousie pouvoit rendre suspectes. Mais ce qui étoit certain, c'est que les sieurs Boucherie avoient élevé à Bercy, dans le voisinage de la capitale, une raffinerie qui étoit florissante; c'est que le sucre travaillé d'après leurs procédés, étoit, de l'aveu même des gens de métier, beaucoup supérieur pour la beauté aux autres sucres ordinaires, manufacturés dans le Royaume, et que cependant ils ne le vendoient pas plus cher.

Le goût pour le miel a été de tout temps chez les François un goût aussi universel que constant. La Loi Salique (1) et celle des Visigoths, prouvent quelle importance on attachoit anciennement à cette nourriture, puisque toutes deux ont un chapitre entier de réglements sur les ruches Miel.

(1) Cap. IX, *de furtis Apium.* (d. R.)

et les abeilles. Chez les Moines, on servoit le miel à table, certains jours de l'année, comme un régal. On a vu ci-dessus que, parmi les provisions que Louis-le-Débonnaire assignoit annuellement au Monastère de Saint-Germain, sur le produit de certaines Maisons Royales, il y avoit huit modius de miel (1). Dans la charte de Charles-le-Chauve, en faveur du Monastère de Saint-Denys, le Prince en accorde de même aux Moines une certaine quantité. Anségise, dans ses Constitutions pour les Religieux de Fontenelle, règle combien de mesures ils pourront en consommer par an. Le saint Abbé va même jusqu'à déterminer la provision qui sera nécessaire pour les infirmes et les malades.

On employoit encore le miel comme aliment, il y a plus de deux siècles. Henri Estienne (2) dit que c'étoit sur-tout un mets de carême; et il en parle comme d'une friandise de femmes.

En qualité d'assaisonnement, le miel entroit dans une infinité de ragoûts, dans la confection des confitures, de certaines pâtisseries, des vins factices. On le préféroit même au sucre; et c'étoit-là un choix de prédilection, qui doit d'autant plus étonner, que depuis fort long-temps on connoissoit le sucre en France. Les vues d'économie n'y influoient pour rien, comme on pour-

---

(1) Il sera parlé plus bas de cette mesure.

(2) *Apologie pour Hérodote*, tom. II, ch. XXXVII, p. 205. (d. R.)

roit le croire. Un pareil motif n'est ordinairement que pour le peuple ; il n'arrête guères les gens riches, lorsqu'il s'agit des objets de luxe et de gourmandise. Soit habitude, soit goût réel ou préjugé, il paroît que nos pères ne trouvoient pas dans le syrop épaissi du roseau de l'Inde, la saveur odorante et parfumée que les fleurs communiquent au bon miel. Aujourd'hui qu'il est totalement dédaigné et relégué presque dans la classe des remèdes, on l'emploie encore pourtant dans les pains-d'épices ; ce qui est un vestige de l'ancien usage.

Selon de Serres (1) le miel de France le plus estimé, étoit celui de Languedoc. Sa bonne qualité, dit l'auteur, lui venoit des fleurs de toute espèce dont le pays est couvert, et qui lui communiquoient un parfum qu'il n'avoit pas ailleurs. La raison qui le rendoit tel alors, subsiste toujours ; et l'on sait que le miel de Narbonne jouit de même encore du premier rang.

Le safran, si estimé des Romains autrefois, aujourd'hui encore tant recherché dans l'Asie et dans le nord de l'Europe, ne l'étoit pas moins chez nous (2). Potages, ragoûts, pâtisseries, liqueurs, on l'employoit partout; Henri Estienne, Safran.

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 102. (d. R.)

(2) Quelques auteurs prétendent que le safran a été apporté du Levant, d'autres veulent qu'on en soit redevable aux Maures. (d. R.)

en parle encore ainsi (1). *Le safran, dit-il, doit estre mis en tous les potages, sauces, et viandes quadragésimales. Sans le safran, nous n'aurions jamais bonne purée, bon pois passé, ne bonne sauce.* Montaigne rapporte que de son temps, en Gascogne, lorsque les paysans se sentoient malades, ils prenoient, comme médecine, du vin très-fort, dans lequel ils avoient fait infuser des épices et du safran (2).

C'étoit, selon Champier, un des grands revenus du Languedoc. Longueil, dans son Panégyrique de Saint-Louis, (3) vante le safran de l'Albigeois; et en effet, de Serres représente les campagnes de ce canton du Royaume, comme presque toutes consacrées à cette production. Il existe un livre du seizième siècle sur la culture du safran. Je n'ai pu parvenir à me le procurer. ; (4)

---

(1) *Apologie pour Hérodote*, tom. II, ch. XXXVII, p. 202. Le même auteur, tom. I, ch. XVI, p. 325, fait connoître les ruses employées par les marchands pour donner plus de poids au safran, et les moyens dont ils se servoient pour tromper les consommateurs. (d. R.)

(2) Champier, liv. IV, cap. II, p. 239, fait observer que le luxe a pénétré jusques dans les villages, il se plaint que les paysans font usage d'assaisonnements d'épices, de poivre, de safran, et d'autres ingrédients, il s'élève contre cet abus qu'il regarde comme une contagion dangereuse. (d. R.)

(3) Longueil étoit contemporain de Champier. Son panégyrique latin de Saint-Louis, n'est qu'une sorte de déclamation de Collége, dont la plus grande partie est employée à l'éloge de la France.

(4) Cet ouvrage est intitulé : *le Safran de la Rochefoucauld*,

mais son titre seul prouve qu'elle y avoit lieu aussi. Enfin, Beaujeu rapporte la même chose de la Provence. Celui-ci remarque même que, dans la petite ville de Saint-Maximin, l'on s'y appliquoit avec le plus grand succès; et qu'il y avoit tel habitant qui en recueilloit jusqu'à cent cinquante livres par an.

Vers la fin du dix-septième siècle, l'Orléanois entreprit aussi la culture du safran. Le Gatinois, sur-tout, y eut tant de succès, et le sien, par la qualité particulière du sol, se trouva si excellent, qu'il fit tomber en grande partie celui des autres Provinces. (1) L'intendant de Limoges s'en plaignoit particulièrement dans le Mémoire qu'il dressa en 1698, par ordre du Roi, pour l'instruction du Duc de Bourgogne. Il remarque que le safran avoit été, pour l'Angoumois, une denrée d'excellent produit; qu'il se débitoit en Allemagne, en Hongrie, en Prusse, et dans les Royaumes du Nord; mais que, depuis l'entreprise des habitants de l'Orléanois, on n'en trouvoit

---

Poitiers, 1567, in-4°., de quarante pages, a été composé en 1560, à Montignac-Charente, par un auteur anonyme, voyez *Essai Historique sur l'Agriculture*, p. CXLI. (d. R.)

(1) Dans son *Mémoire sur le Safran*, Orléans 1766, la Taille des Essarts prétend que les premiers oignons de safran furent apportés dans le Gatinois, vers la fin du quatorzième siècle, et que jusqu'au commencement du dix-septième, on en vendoit beaucoup aux Hollandois et aux Allemands. *Essai Historique sur l'Agriculture*, *loc. cit.* (d. R.)

plus de débouché que quand il manquoit ailleurs ; enfin que la vente en devenant incertaine et inégale, le Paysan avoit abandonné cette culture et délaissé en partie les terres qu'il y employoit autrefois.

Aujourd'hui l'Angoumois en produit encore une certaine quantité. On en tire beaucoup aussi de la Normandie, de la Guyenne, de la Principauté d'Orange ; mais le meilleur vient toujours du Gatinois. (1) Ce dernier passe même pour le premier de toute l'Europe, après celui d'Angleterre ; et c'est une des principales richesses de ce canton. Au reste, le safran qui se recueille dans le Royaume, s'exporte presque entièrement chez l'étranger. Nos offices, nos boutiques d'Apothicaires en consomment encore un peu ; mais nous l'avons banni entièrement de nos cuisines.

Huile d'olives.

On a lu précédemment que nous sommes redevables de l'olivier aux Phocéens, et que ce sont ces Grecs qui, lorsqu'ils vinrent fonder Marseille, enseignèrent aux Gaulois la culture d'un arbre si utile. (2) De proche en proche, il se multiplia dans les cantons contigus. Ces Provinces attachèrent un grand prix à sa multiplication,

---

(1) Parmi ceux de ce canton, le plus renommé est celui de Boiscommun.

Duhamel, qui avoit ses terres en Gatinois, a publié un Mémoire curieux sur une maladie contagieuse, particulière à l'oignon de safran, et nommée *la mort.* (*)

(2) Tom I, p. 185. (d. R.)

parce qu'il forma un de leurs meilleurs revenus. Elles allèrent même jusqu'à regarder comme coupable de grand délit, et comme punissable, celui qui coupoit dans le champ d'un autre un olivier. La loi des Visigots le condamne à une amende de cinq sous; amende alors considérable. En 1054, un Concile de Narbonne défendit d'en couper aucun. Il est vrai que la défense du Concile tenoit moins au zèle de l'intérêt public, qu'à une idée religieuse. Le motif qu'il allègue pour faire respecter l'olivier, est que cet arbre fournit la matière du Saint-Chrême, et celle du luminaire des églises.

Néanmoins, comme nos Provinces méridionales sont les seules où l'olivier puisse croître avec un certain avantage, il n'a dû se multiplier en France que foiblement. Aussi la quantité d'huile que produisoient ces provinces, n'a-t-elle jamais été suffisante, à beaucoup près, pour la consommation du Royaume. Ce fut cette considération qui en 817 porta le Concile d'Aix-la-Chapelle à permettre aux Moines l'usage du jus de lard; et en 1491, le Souverain pontife à permettre à la Maison de la Reine Anne, puis ensuite à la Bretagne, puis successivement à nos autres Provinces, celui du beurre en assaisonnement pour les jours maigres.

Dans une vie de Saint-Filbert, Abbé de Jumièges, vers la fin du dix-septième siècle, il est mention d'huile d'olives de Bordeaux.

Celle de Marseille avoit conservé sa réputation depuis les Phocéens. Il s'en faisoit un gros commerce au commencement de la première Race ; et Grégoire-de-Tours assure que les négocians d'outre-mer la préféroient même à la leur.

Aujourd'hui l'huile d'Aix, et celle de Grasse, sont regardées comme les meilleures des huiles de Provence pour la qualité. Il y a près de deux siècles que Pitton (1) a fait l'éloge de la première ; disant d'elle qu'elle étoit *la plus douce et la plus légère de toute la Province.* Cependant l'auteur ajoute une chose qui feroit croire qu'alors le territoire de cette ville n'en recueilloit pas une aussi grande quantité qu'aujourd'hui. *Nous en avons pour notre provision achevée, lorsque les récoltes sont avantageuses*, dit-il, *et nous en faisons part à la ville de Paris, pour la délicatesse de sa table.* Gontier, qui écrivoit en 1668, plaçoit au premier rang celle d'Aramon.

Huiles étrangères. Quoique l'huile fine de Provence soit la première de celles qui se fabriquent dans le Royaume, néanmoins elle n'a pas toujours été regardée comme la première de celles qui s'y consomment. Pendant long-temps, l'huile d'Espagne a passé pour lui être supérieure. Beaujeu en convient dans son Panégyrique latin de la Provence, (ann. 1551) ; « mais à présent, dit-il, nous avons des « oliviers si parfaits, et nous les cultivons si

(1) *Histoire de la ville d'Aix.*

« bien, que notre huile ne le cède à aucune « autre. »

Cette huile, les Provençaux l'envoyoient, non dans des barrils, comme on envoie les autres liqueurs, mais dans des outres, c'est-à-dire dans des sacs de peaux de chèvres, préparées. Liébaut fait connoître la manière dont se faisoient ces sacs. Au lieu d'écorcher l'animal quand il étoit tué (ce qui eût ouvert sa peau et l'eût rendue inutile), on le dépouilloit, de la même façon que nos cuisiniers dépouillent aujourd'hui le lièvre et le lapin. De Serres, qui fait aussi mention de ce procédé, remarque que dans quelques Provinces on se servoit d'outres pour transporter les vins au-dehors. Au reste, personne n'ignore que c'étoit-là une méthode fort en usage chez les Anciens. Les Provençaux l'avoient reçue d'eux; et c'est une de celles qu'ils ont conservée le plus long-temps. Outres.

Il sera encore parlé des outres à l'article du vin.

Huile tirée de fruits oléagineux.

L'huile d'olive, trop peu abondante pour fournir à la consommation du Royaume, y acquiert par sa rareté, un prix qui le met hors de la portée du peuple. Aussi est-il reconnu qu'il y a les trois quarts de la France qui n'en consomment point. Les Provinces auxquelles sa cherté l'interdit, y suppléent par celles qu'elles extraient de certaines graines, ou fruits huileux, que produit leur territoire. Dans le Bourbonnois, par exemple, dans l'Auvergne, la Saintonge, le Limousin, la Bour-

gogne, le Lyonnois, etc., le peuple se sert, pour salades et pour fritures, d'huile de noix (1). Nos Provinces septentrionales, la Lorraine, l'Alsace, et la Flandre; la Franche-Comté même, et depuis quelques années, le Beaujolois, employent celle que l'on connoît vulgairement sous le nom d'huile d'œillet, et qui est faite avec la semence du pavot de jardin ou de coquelicot.

Huile d'œillet.

Cette dernière, douce, agréable au goût, d'une couleur brillante, point sujette à rancir comme l'huile d'olive, a été long-temps un objet de commerce pour la capitale. Enfin, au commencement du dix-huitième siècle, quelqu'un s'avisa d'y écrire qu'elle étoit narcotique. Il se trouva des cerveaux méticuleux qui le crurent. L'opium se faisant avec la tête du pavot, on ne douta point que l'huile faite avec la semence ne fût soporative aussi; quoique aucun Médecin ancien ou moderne ne lui eût reproché cette qualité nuisible; quoique plusieurs de nos Provinces s'en servissent, et que les Anciens s'en soient servi de même impunément (2).

---

(1) On en faisoit une grande consommation à Paris dans les douzième et treizième siècles, tant pour les aliments que pour l'éclairage. La lampe dont on se servoit à cette époque ressembloit à celles encore en usage dans nos Provinces méridionales et qui sont appellées *Creziou*. Au lieu de coton pour faire la mèche on employoit la moëlle d'un certain petit jonc. (d. R.)

(2) Pline témoigne que, de son temps, les paysans d'Italie doroient leur pain avec un jaune d'œuf avant de le mettre au four

Cependant les terreurs ayant occasionné des plaintes, le Lieutenant Général de Police crut devoir consulter la Faculté de Médecine, et porter cette question à son Tribunal. La Faculté nomma des Commissaires qui, après beaucoup d'expériences, décidèrent en 1717, *que la graine de pavot n'a rien de narcotique, et que son huile n'est ni préjudiciable, ni nuisible à la santé.* D'après ce jugement, le Châtelet rendit une Sentence qui autorise à Paris la vente de l'huile d'œillet; qui enjoint seulement aux Epiciers de la distinguer, dans leurs boutiques, de celle d'olive par une étiquette; et qui leur défend sur-tout de la mêler avec cette dernière, et de la vendre pour huile d'olives, sous peine d'une amende de trois mille livres.

Il étoit fort difficile d'empêcher ce mélange, sur lequel l'acheteur peut être très-aisément dupé, et auquel le marchand gagne trop lui-même pour n'être pas excité à la fraude par le profit. Plusieurs en effet en furent convaincus. Il y eut des punitions exemplaires; mais ces punitions n'ayant pas suffi pour l'arrêter, le Châtelet, en 1742, prit un autre parti : ce fut de défendre la vente de l'huile même, ordonnant que visite seroit faite chez tous les marchands qui en auroient, et qu'on jetteroit dans tous les barrils quelques pintes

---

et qu'ils en saupoudroient la croûte supérieure avec la graine de pavot.

d'essence de térébenthine, afin qu'elle ne pût plus être employée que pour la peinture. Une pareille sentence doit être excusée par le motif qui la dicta ; car elle tendoit à prévenir un abus. Peut-être néanmoins eût-on pu remédier à cet abus autrement; mais au moins, en proscrivant l'huile de pavot, on ne la déclaroit pas nuisible. Cette inculpation fut prononcée douze ans après. Des Lettres-patentes, enregistrées au Parlement, la défendirent comme telle : *Prononçant que, de tous temps, elle avoit été reconnue d'un usage pernicieux ;* ordonnant qu'on y mêleroit de l'essence de térébenthine dans le moulin même où elle seroit fabriquée; et interdisant aux marchands d'en vendre autrement qu'altérée ainsi.

Ces arrêts avoient été obtenus par les Maîtres-Gardes de la Communauté des Epiciers, qu'on pouvoit soupçonner d'avoir eu, pour les solliciter, un motif d'intérêt, et qui d'ailleurs, pouvant s'être trompés eux-mêmes, avoient pu innocemment induire en erreur les Magistrats. L'Abbé Rosier, auteur du Journal de Physique, et physicien lui-même aussi éclairé que zélé pour le bien public, entreprit de rectifier sur cette matière l'opinion des Juges. En 1773, il remit entre les mains du Lieutenant de Police un Mémoire, dans lequel, après avoir exposé les principaux faits qu'on vient de lire, il représentoit que l'huile d'olive étant, par sa rareté, trop chère pour le commun des consommateurs, c'étoit une chose

nécessaire de permettre la vente d'une autre ; que, malgré tous les Arrêts rendus, les marchands de la capitale faisoient venir une grande quantité de celle de pavot ; que presque tous s'en servoient pour mêler avec leurs huiles d'olives ; que c'est-là un vrai tort qu'essuyent les consommateurs, puisque l'une est bien moins chère que l'autre, et que cependant on la leur vend au même prix ; enfin que la première étant agréable et saine, il n'y avoit nul inconvénient à lever les défenses qui en proscrivoient la vente.

En conséquence de ces réflexions, le Lieutenant de Police consulta la Faculté de Médecine, qui, au mois de janvier 1774, prononça, ainsi qu'elle avoit fait déjà en 1717, que l'*huile de pavot n'a rien de narcotique*, *et rien de préjudiciable ou de nuisible*. Sans doute, il y a eu quelque considération importante qui a empêché l'effet de ces décisions multipliées et si propres à rassurer ; mais les arrêts subsistèrent toujours jusqu'à l'époque de la révolution française, et néanmoins on ne sait par quelle fatalité les marchands l'emploient toujours, et pourquoi, par conséquent, la fraude a toujours lieu.

L'Abbé Rosier ne s'est pas contenté d'employer en réclamations ses connoissances physiques. Il les a exercées d'une manière plus utile encore, en travaillant sur les huiles grossières de navette et de colsat, qu'il est parvenu, non-seulement à rendre mangeables, mais encore à dé-

pouiller de cette fumée noire et infecte qui, dans les manufactures où on les emploie pour éclairer, incommode les ouvriers et tache les étoffes. Ses procédés sont consignés dans un ouvrage qu'il a intitulé : *la meilleure manière de cultiver la navette et le colsat.*

Le sieur Sieuve, de Marseille, a publié aussi en 1769 sur les olives de Provence, un autre ouvrage, dans lequel il fait mention d'un moyen, trouvé par lui, pour empêcher l'huile d'olive de rancir ; défaut auquel elle n'est, comme on sait, que trop sujette. (1) Il y annonce encore un moulin de son invention, propre à extraire des olives une huile plus abondante et plus fine.

Graisse. On se rappelle d'avoir lu plus haut, au chapitre de la volaille, que pendant long-temps les volatiles avoient été réputés nourriture maigre. J'ajoute maintenant qu'il a été un temps aussi où l'on a regardé de même, comme maigre, la graisse animale, celle des quadrupèdes. La première opinion étoit fondée, ainsi que je l'ai dit, sur un passage de la Genèse mal entendu : la seconde fut la suite d'une hérésie née dans l'Orient.

Un certain Eustatus, ou Eutactus, avoit eu, sur certains points de discipline ecclésiastique, et en particulier sur l'usage de la viande, qu'il

(1) Ce défaut vient de la mauvaise habitude qu'ont les Provençaux d'entasser les olives et de les faire fermenter avant de les envoyer au moulin. (d. R.)

regardoit comme criminel, des sentiments erronés qui furent condamnés dans un Concile de Gangres. Mais, comme ses erreurs s'étoient surtout beaucoup répandues chez les Prêtres et chez les Moines, un autre Concile, tenu à Ancyre, ordonna que, pour reconnoître ceux qui en seroient imbus, tout Prêtre et tout Diacre seroit tenu de manger, au moins une fois, de la chair. Si, après cette épreuve, il vouloit y renoncer, on lui en laissoit la liberté. Quant à ceux qui, par dévotion, s'abstenoient de viande, le Concile exigea qu'ils mangeassent du moins des légumes cuits avec de la chair; et, en cas de refus, il les condamnoit à être interdits. (1)

De ce réglement il résulta que, pour éloigner toute suspicion d'hérésie, ceux des Moines qui s'étoient dévoués à un carême éternel, non-seulement mangèrent des légumes accommodés avec de la graisse; mais que, par une sorte d'obéissance habituelle au Canon du Concile, ils continuèrent de les manger ainsi. Par-là, ils s'accoutumèrent insensiblement à regarder la graisse comme une substance maigre, ou plutôt comme une substance qui n'empêchoit point les aliments

---

(1) *Hi qui in clero sunt, Presbyteri vel Diaconi, et à carnibus abstinent, placuit eas quidem attingere, et sic, si voluerint, abstinere. Si autem noluerint olera quæ cum carnibus coquuntur comedere, et Canoni non cedant, ab Ordine cessare.*

d'être maigres. Cette opinion passa bientôt dans l'Occident, dont les Moines cherchoient à imiter en tout la régularité des Moines Orientaux. Chez nous, elle fut adoptée également par le Clergé, comme par les Réguliers. (1)

Le Moine de Saint-Gal raconte que Charlemagne, étant en voyage un vendredi, arriva tout-à-coup à l'improviste chez un Evêque. Celui-ci qui ne l'attendoit point, se trouva fort embarrassé; car il n'avoit point de poisson à offrir au Prince, et il n'osoit lui servir de la viande, à cause du jour. Il présenta donc ce qui se trouva chez lui, c'est-à-dire du fromage et de la *graisse;* et Charles en fit son repas, dit l'historien.

Cependant, il paroît que ceux des Moines qui se dévouoient à une austérité plus grande s'interdisoient cette substance, même en assaisonnement, parce qu'ils la croyoient chose trop délicate. Lorsque Saint-Benoît d'Aniane fonda des Monastères, il y établit l'abstinence de la graisse.

Il est probable encore qu'il y avoit dans les Provinces de France beaucoup d'autres Couvents qui se faisoient de même un scrupule d'en user: puisqu'en 817, lorsque le Concile d'Aix-la-Chapelle interdit aux Réguliers l'usage de la volaille, ainsi que je l'ai remarqué plus haut, il leur per-

---

(1) Le Fèvre, *Calendrier Historique et Chronologique de l'église de Paris*, etc., Paris 1747, in-12, p. 186. (d. R.)

mit celui de la graisse, pour les dédommager de cette privation : cependant il excepta de sa permission tous les vendredis de l'année, la huitaine de Noël, et le carême entier. (1)

Malgré cela, il y eut, comme auparavant, et en différents siècles, de saints personnages qui, par pénitence, se refusèrent à l'adoucissement que permettoit le Concile; et je pourrois en citer plusieurs, Saint-Gauthier, Saint-Bon, Saint-Thierry, etc. Je pourrois même citer des Supérieurs d'Ordres et de Couvents, tels qu'Albert, Abbé de Saint-Martial ; Pierre-le-Vénérable, Abbé de Cluny etc., qui le défendirent à leurs Moines le samedi. Mais en général on l'adopta dant tous les Couvents, même les plus réguliers.

Ce fut en conséquence de cet usage que Louis-le-Débonnaire assigna annuellement au Monastère de Saint-Germain vingt muids (*modios*) de graisse (2), et trente à celui de Saint-Denys.

---

(1) *Ut Fratres aliquid pinguedinis habeant; excepto sextâ feriâ*, etc.

(2) Selon Dom Bouillart, historien de cet Abbaye, le muid pesoit quarante-quatre livres, et revenoit à notre demi-minot. Pour les liqueurs, D. Mabillon (*Annales Ord. Sanct. Benedicti*) prétend qu'il ne contenoit que seize setiers; et le setier six verres. Je n'ose rien décider sur la justesse de ces mesures; mais il me semble pourtant que l'évaluation de Dom Bouillart est trop foible. Car l'Empereur, dans son Diplôme, trouve que vingt modius sont une provision suffisante pour cent vingt Moines. Or si le modius n'eût pesé que quarante-quatre livres, il n'eût fourni à-peu-près que six ou sept livres de graisse pour la consommation annuelle de chaque religieux ; ce qui évidemment n'auroit pas suffi.

Dans les Statuts de la Confrairie des Drapiers de Paris (ann. 1362), il est réglé que la graisse de toutes les viandes qui, le jour de la Confrairie, auront été cuites pour les Confrères, sera donnée aux Religieuses de Valprofond.

Lard employé en maigre.

Au défaut de graisse, on se servoit de lard pour la cuisine des Moines; c'est-à-dire, qu'on mettoit un morceau de lard dans leurs légumes et dans leurs herbes potagères, lorsqu'on les faisoit cuire. Avant de servir ces légumes sur table, on pressoit bien le lard pour en exprimer le jus; mais, quand il étoit ainsi pressuré, on avoit grand soin de le jetter: car ces mêmes hommes qui, dans la paix de leur conscience, avaloient plusieurs livres de chair de cochon réduites en jus, auroient cru pécher mortellement s'ils eus-

Au reste, outre cette quantité d'assaisonnement, le Prince, par son même Diplôme, assigne encore au monastère, deux mille *modius* de vin, cent quatre-vingts de légumes, cent de sel, quatre de beurre, huit de miel, trois cent vingt de froment, tant pour les religieux que pour les hôtes; enfin, cent soixante penses de fromage, avec de la volaille et des œufs pour les fêtes de Pâques et de Noël.

Charles-le-Chauve confirma en 871, ce réglement de son père. La considération dont jouissoit alors l'état monastique, relevoit beaucoup l'importance qu'on attachoit à de pareils détails. Nos Rois s'en sont occupés plusieurs fois; surtout pour les couvents, qui, comme ceux-ci, étoient de fondation Royale. Quelquefois même des Conciles s'en sont mêlé; et, cette même année 871, il s'en tint un dans le Rhémois, qui régla le revenu des biens de celui de Saint-Médard de Soissons.

sent avalé sciemment la moindre parcelle de cette même chair en nature.

Ceci explique un fait qu'autrement on auroit peine à comprendre : c'est cette quantité de porcs, consommés par des Religieux auxquels leur Règle défendoit expressément la chair des quadrupèdes. Saint-Anségise, Abbé de Fontenelle, dans la Constitution qu'il fit pour ses Moines au commencement du neuvième siècle, règle qu'ils tueront annuellement quarante cochons gras, *pour se fournir de graisse, de lard et d'oing*. Louis-le-Débonnaire, en assignant au Monastère de Saint-Germain, vingt modius de graisse par an, déclare que les Religieux pourront prendre en échange cinquante cochons, *les meilleurs qu'ils pourront trouver.* Il existe une Charte de Charles-le-Chauve, en faveur du Monastère de Saint-Denys, (ann. 862,) par laquelle le Prince accorde à cette Abbaye, aux solemnités de Noël et de Pâques, deux porcs gras pour accommoder les volailles. (1) Enfin, dans les *Miracles de Saint-Vandrille*, on lit l'aventure d'un Chevalier qui voulant dépouiller d'une terre le Monastère de ce nom, *commença par enlever tous les porcs que les Frères avoient engraissés pour avoir de quoi assaisonner leurs mets.* Les Religieux d'alors, comme on voit, ne consommoient point l'animal même en substance ; ils l'employoient seulement,

---

(1) *Ad volatilia eorum præparanda.*

comme aujourd'hui nous employons certaines plantes aromatiques, à donner du goût à leurs aliments ; et par-là ils croyoient remplir l'abstinence que leur imposoit leur Règle.

Plusieurs choses au reste avoient contribué non-seulement à entretenir, mais encore à fortifier sur ce point les préjugés du temps. Le Concile d'Aix-la-Chapelle, comme je l'ai dit ailleurs, avoit permis aux Réguliers le jus de lard. (1) Précédemment au Concile, le Pape Zacharie avoit pris une décision, qui aujourd'hui nous étonnera beaucoup. Consulté par Boniface, Archevêque de Mayence, sur différents points de discipline, et en particulier sur celui-ci, *peut-on manger du lard en carême?* le Pontife avoit répondu que, si le lard étoit crud, on ne devoit point en manger ; (2) mais qu'on le pouvoit, s'il

---

(1) *Quia oleum olivarum Franci non habent, voluerunt Episcopi ut (Canonici regulares) oleo lardino utantur.*

(2) Ce lard, mangé crud, ne doit pas surprendre. On en mange encore ainsi aujourd'hui en Westphalie, en Thuringe, et dans différents cantons de l'Allemagne. Nous-mêmes d'ailleurs, ne mangeons-nous pas cruds des harengs que l'on appelle pecqs. Brantôme, dans son éloge du Vidame de Chartres, raconte que quand ce Seigneur passa à Londres, comme un des otages de la paix signée entre l'Angleterre et la France, il se rendit tellement agréable au Roi Edouard, que celui-ci le mena avec lui *jusqu'au fin fonds des Sauvages d'Ecosse.* Là, il y eut une grande chasse aux betes fauves, après laquelle les Ecossois, pressant fortement avec des bâtons le gibier tué, afin d'en faire sortir tout le sang, en mangèrent la chair crue, avec du pain : ce qu'ils trouvoient un

étoit desséché à la fumée et mis au feu. Zacharie avoit pensé sans doute que quand le porc est soré ou rôti, il change de nature, et n'est plus du porc.

Hachis de viande réputés maigres.

Un préjugé pareil introduisit par la suite, dans certains Monastères, un autre abus. On en vint jusqu'à y manger de la viande hachée, sous prétexte que, déguisée ainsi, elle n'est plus viande. Ce relâchement fut condamné par la Constitution que Grégoire IX donna aux Religieux de Saint-Benoît; il y déclare que non-seulement la viande leur est défendue, mais encore les hachis et les farces faites de chair.

S'il étoit possible de rendre à la vie pour un instant quelqu'un qui n'existe plus, ce seroit un spectacle bien digne des yeux d'un Philosophe que de faire asseoir à une même table un Religieux du huitième siècle, un Religieux du quatorzième, et un du dix-huitième, et de leur servir à tous trois ce qui, en ces différents temps, et selon le régime de leur même Regle, avoit constitué et constituoit leur maigre. On verroit le dernier croire faire une abstinence sévère en mangeant des œufs, du beurre et du laitage; le second regarder ces substances comme grasses, et s'en abstenir avec horreur; le premier, au contraire, y joindre sans scrupule une volaille, une

manger délicieux. Ils en offrirent au Vidame qui, pour leur plaire, en goûta.

perdrix, des légumes ou des herbages accommodés à la graisse ou au lard. Quel horrible scandale ils se causeroient l'un à l'autre ! Comme ils s'anathématiseroient mutuellement !... Hélas, ne condamnons personne. L'histoire des usages d'un peuple n'est guères, à proprement parler, que l'histoire de ses contradictions. Qui sait si les nôtres, un jour, ne seront pas, pour les siècles à venir, un sujet de critique ; si nos Neveux, quand ils liront que nous n'osons manger du canard un jour maigre, tandis que nous mangeons une macreuse et une poule d'eau, ne seront pas aussi étonnés que nous le sommes aujourd'hui quand nous voyons nos Ancêtres s'être abstenus, les mêmes jours, du bœuf et du cochon, et s'être nourris pourtant de légumes accommodés avec de la graisse et du lard.

Ces réflexions, pour quiconque les approfondira, en feront naître d'autres encore, qui toutes lui inspireront également le même esprit d'indulgence. Dans le dix-huitième siècle, par exemple, on étoit quelquefois scandalisé, en voyant certains Monastères qui, par leur Règle, étoient astreints au maigre, faire néanmoins habituellement gras. On attribuoit au relâchement ce changement de régime. En vain ceux qui étoient accusés répondoient que, par l'éloignement où ils étoient des rivières et des ports de mer, le changement leur étoit devenu indispensable ; nous leur demandions comment vivoient donc leurs prédé-

cesseurs, qui, également éloignés, n'étoient pas plus à portée de se procurer du poisson? Mais, pouvoient répliquer ces Religieux, c'est que nos prédécesseurs, sans le savoir, faisoient gras; et que ce qui, avec les préjugés du temps, leur étoit facile, ne l'est plus aujourd'hui où la discipline n'est plus la même.

SECTION II.

Potages.

On a donné anciennement le nom de potage à la soupe ordinaire, parce qu'alors on la servoit toujours avec beaucoup de légumes et d'herbes *potagères.* Maintenant, par cette expression, devenue plus noble que l'autre, l'on désigne toutes les soupes quelconques; et c'est en ce sens que je l'emploierai dans l'article qu'on va lire.

Si vous vous en rapportez aux Anglois et à quelques autres nations, elles vous répondront que la soupe est un aliment pernicieux pour la santé. Si vous parcourez nos camps, au contraire, si vous interrogez le peuple de nos villes et de nos campagnes, vous entendrez dire que *la soupe nourrit l'homme*, que *la soupe nourrit le soldat.* A la vérité celle du soldat ou du paysan étant composée de pain trempé avec beaucoup de racines et d'herbes potagères, parce que c'est presque le seul aliment auquel ils sont réduits, elle doit être *nourrissante;* et, considéré ainsi, le proverbe françois ne prouveroit rien en faveur de la soupe. Néanmoins je suis persuadé qu'il indique un préjugé favorable sur cette sorte de mets; et ce préjugé, je le fonde sur ce que cet aliment remonte

jusqu'aux temps les plus reculés de notre Histoire.

En effet, comme les Gaulois, au rapport d'Athénée, mangeoient bouillies une partie de de leurs viandes, on peut croire, avec quelque vraisemblance, qu'ils employoient en soupe le bouillon qui avoit servi à les cuire. Ce n'est là qu'une conjecture, il est vrai; mais au reste, s'il n'y a point de preuves positives que l'usage de la soupe subsistoit alors, il y en a qu'il existoit dès les commencements de la Monarchie; puisque Grégoire de Tours dit que Chilpéric lui offrit un potage fait avec de la volaille.

Dans les poésies du douzième et du treizième siècles, il est mention de potages à la purée, au lard, aux légumes et au gruau. J'ai déjà fait (1) remarquer qu'en Bretagne on ne mangeoit que de ces derniers; et que la coutume étoit d'y ajouter des jaunes d'œufs, des épices et du safran.

Nos Provinces méridionales, qui ont des amandiers et des oliviers, faisoient des potages aux amandes et à l'huile.

Le *Fabliau du Cuvier* (2) parle de soupe au vin.

---

(1) Tom. I, p. 125. (d. R.)

(2) *Ms. de la Bibliothèque du Roi*, n°. 7218, in-folio, et imprimé dans la nouvelle édition des *Fabliaux*, tom. III, p. 91, vers cinquante-cinq.

A sa fame dist, ma suer bele,
Or ça, fait-il, la soupe en vin;
Quar nos volons mettre au chemin. (d. R.)

Quand Duguesclin, défié par Guillaume de Blancbourg, alla combattre cet Anglois, il avala auparavant trois de ces soupes *en l'honneur des trois Personnes de la Sainte-Trinité.*

Il y en avoit d'autres, du même genre, qui portoient différents noms, selon les différentes sortes d'assaisonnements qu'on y ajoutoit. Telle étoit, entr'autres, la *soupe dorée*, dont voici la recette, tirée de Platine. Griller des tranches de pain; les jetter dans un coulis fait avec du sucre, avec du vin blanc, des jaunes d'œufs et de l'eau-rose; quand elles sont bien imbibées, les frire, les jetter de nouveau dans l'eau-rose, et les saupoudrer de sucre et de safran.

Les *tostées* (rôties) *à la poudre du Duc et au vin blanc*, dont il est mention dans le Roman de Saintré, étoient une friandise de cette espèce.

C'est au quatorzième siècle qu'a commencé à se raffiner la cuisine françoise. Mais c'est au siècle suivant qu'elle a commencé à devenir un art, et qu'elle a trouvé des écrivains. Il en est un, nommé Taillevant (1), Queux (Cuisinier) du Roi Charles VII, qui composa vers 1456 un traité sur cette

(1) Dans un Etat de la maison du Roi Charles VI, pour l'année 1381, on trouve Taillevant, qualifié *Ecuyer de-Cuisine.* C'étoit probablement un des ancêtres du nôtre. Au reste, le livre de celui-ci est le plus ancien traité de cuisine qui ait été écrit en françois; et peut-être même le plus ancien qui existe dans les langues modernes de l'Europe. J'en connois deux éditions, toutes deux très-fautives; mais au moins l'une sert à rectifier l'autre.

matière. Son livre, quoique écrit en style de formules et en langage de cuisinier, quoique rempli de termes techniques devenus barbares, est néanmoins, par son objet, infiniment curieux. Il est vrai que la doctrine de Taillevant étant de nature à n'avoir pu être mise en pratique que par les gens riches, son livre a l'inconvénient de ne nous instruire que sur les mœurs de cette seule classe d'hommes; mais quand il s'agit de cuisine, ce n'est plus du peuple que l'on parle, c'est des différents ordres de citoyens, depuis l'homme de Cour jusqu'au Bourgeois aisé, inclusivement.

Un autre ouvrage qui peut fournir encore beaucoup de connoissances sur l'article dont je parle, est le Platine françois; production postérieure d'un demi-siècle à celle de Taillevant, et que j'ai déjà eu occasion de citer plusieurs fois. Ce sont ces deux écrits qui me fourniront une partie des choses que j'aurai à dire, tant en ce paragraphe qu'aux deux suivants.

On trouve dans Taillevant des soupes à l'oignon, aux fèves, à la moutarde : dans Platine, des soupes aux raves, au fenouil, au coing, aux racines de persil, aux amandes, au millet, aux herbes, aux pommes, au verjus, à la fleur de sureau, à la citrouille et au chénevis. On y trouve des potages appellés zanzarelles; des potages jaunes, faits avec du safran; de verds, faits avec des jus d'herbes; de blancs, avec du lait d'amandes.

Peut-être sera-t-on surpris de rencontrer dans

cette liste une soupe à la moutarde, et une autre au chénevis; mais on ne le sera plus, quand on saura qu'il n'y a ici que le nom de bisarre; que les deux potages dont il s'agit étoient des mets fort composés, dans lesquels il entroit beaucoup d'ingrédiens, et entr'autres, de la moutarde, du chénevis, dont on leur donna le nom sans trop savoir pourquoi, puisque ce n'étoit pas l'assaisonnement dominant. La soupe à la moutarde étoit faite avec des œufs frits, de la purée, de la moutarde, du gingembre, des épices et du sucre; le tout coulé ensemble, puis bouilli, et relevé d'une pointe de verjus. Pour la soupe au chénevis, elle étoit composée de moelle, de chénevis et d'amandes, pilés avec un peu de bouillon. Après avoir passé ce coulis par l'étamine, on le faisoit cuire au feu; et l'on y ajoutoit du sucre, du gingembre, du safran, des épices douces et de l'eau-rose (1).

Mais de tous les potages, celui qui a eu le plus de faveur, et qui l'a conservée le plus long-temps, est le potage au riz. Il en est mention dans nos anciens Fabliers et Romanciers. Par les statuts de la réforme de Saint-Claude (ann. 1448), ce mets est accordé en carême aux Religieux trois fois la semaine (2). Au seizième siècle, c'étoit, selon

(1) *Rabelais*, liv. IV, ch. LIX, p. 249, fait mention de *grasses souppes de prime*, *de souppes lionnoises*, *de souppes de lévrier*. (d. R.)

(2) Je cite souvent dans cet ouvrage, et je citerai souvent en-

Champier et Beaujeu, le potage de distinction ; point de festin, même dans la classe des paysans, où on ne le servît. En gras, on l'apprêtoit avec du bon bouillon ; et en maigre avec du lait de vache, ou du lait d'amandes : mais, soit en gras, soit en maigre, on y ajoutoit toujours, pour lui donner de la couleur et du goût, du sucre et du safran.

Comme cet aliment avoit la réputation d'engraisser, les femmes de la Cour et de la Ville qui étoient trop maigres, en faisoient beaucoup d'usage. Mais c'est-là un préjugé populaire, continue Champier. « Les Médecins éclairés accusent « le riz, au contraire, d'être difficile à digérer, « de fournir peu de nourriture, et de rendre le « ventre paresseux ». En 1627, Nonnius remarquoit encore que le peuple en France n'eût point été content d'un festin, s'il n'y eût vu du riz au lait, assaisonné avec du sucre.

Le riz actuellement n'est pas moins recherché qu'il l'étoit autrefois ; cependant il a cessé d'être un mets pour le peuple, même dans ses repas de réjouissance.

J'ai dit ailleurs, en traitant des pâtes d'Italie, que les soupes aux macaronis, aux lasagnes, au vermicel, étoient connues au seizième siècle.

---

core, les usages des religieux ; parce que cette classe d'hommes étant astreinte, par l'austérité de son état, à une nourriture grossière, elle nous peint quelle étoit en ce genre la vie du peuple.

La panade l'étoit aussi alors, selon Champier. Liébaut assure même qu'il y avoit beaucoup de mères qui la préféroient à la bouillie pour nourrir leurs enfants, la regardant comme un aliment beaucoup moins indigeste.

La *Comédie des friands Marquis*, *ou des Côteaux*, parle d'un potage aux oignons farcis.

Boileau (1) nomme les bisques. Il y fait mention aussi d'un potage au jus de citron, avec du verjus et des jaunes d'œufs, et sur lequel étoit posé un chapon bouilli. Ces sortes de soupes, dit le Commentateur du Poëte, s'appelloient *soupes à l'écu d'argent;* parce que le Traiteur qui les avoit inventées, avoit un écu d'argent pour enseigne.

On peut compter aussi parmi les soupes, ou au moins parmi les bouillons, les restaurants, dont Liébaut donne la recette, et qui étoient en usage alors pour les femmes en couche, pour certaines personnes exténuées, et pour les maladies de langueur. Il y en avoit un, entr'autres, qu'on appelloit, par excellence, le *restaurant divin.* Au reste, ce n'étoient pas, comme aujourd'hui, de bons consommés; mais de la viande de boucherie, ou de la chair de volaille, hachée très-menue, et distillée ensuite dans un alambic avec de l'orge mondée, des roses sèches, de la canelle, de la coriandre, et des raisins de Damas.

---

(1) *Satyre* III *du Festin*, vers 6. (d. R.)

Palissy (*Abus des Médecins*) s'éleva contre cet usage. *Prends une excellente volaille*, dit-il, *et fais-la cuire dans son bouillon ; tu trouveras en ce bouillon une grande odeur, si tu l'odores, et une grande saveur, si tu le goûtes ; tellement que tu jugeras que cela est bastant pour restaurer. Fais-le distiller au contraire, puis prend de l'eau, et en goustes ; et tu la trouveras insipide, sans goût ni odeur que du brûlé. Lors tu jugeras que ton restaurant n'est bon, et ne peut rendre bon suc au corps débile.*

Les restaurants ont donné naissance aux Restaurateurs. C'est un établissement qui a eu lieu à Paris vers 1765, et qui fut imaginé par un nommé Boulanger, lequel demeuroit rue des poulies. Sur sa porte, il avoit mis cette devise, qui étoit une application peu respectueuse d'un livre très-respectable : *Venite ad me omnes qui stomacho laboratis, et ego restaurabo vos.* Boulanger vendoit des bouillons ou consommés. On trouvoit même chez lui à manger quand on vouloit. Il est vrai que n'étant point Traiteur, il ne pouvoit servir de ragoûts ; mais il donnoit des volailles au gros sel, avec des œufs frais ; et tout cela étoit servi proprement sur ces petites tables de marbre, connues dans les cafés. A son imitation, s'établirent bientôt d'autres Restaurateurs. Il s'en établit dans les Wauxhals, au Colysée, dans les lieux d'assemblée et de réjouissance publique. La nouveauté, la mode, et peut-être même leur

Restaurateurs.

cherté, les accréditèrent : car ce qu'ils fournissoient étoit plus cher que chez les Traiteurs ordinaires. Mais telle personne qui n'eût point osé aller s'asseoir à une table d'hôte pour y dîner, alloit sans honte dîner chez un Restaurateur. Néanmoins, comme ce ne sont point les pratiques choisies, mais les pratiques nombreuses, qui font vivre un marchand, ceux-ci, trop multipliés, se nuisirent les uns aux autres. Pour pouvoir se soutenir, ils furent obligés de se faire Traiteurs. Aujourd'hui tous le sont ; c'est-à-dire, qu'au lieu d'un titre, ils en ont deux : et voilà tout ce qu'a produit l'établissement primitif.

Usage de servir à table plusieurs soupes.

Non-seulement les potages autrefois étoient la plupart, comme on a pu le voir, des mets très-recherchés et fort coûteux ; mais on en servoit encore plusieurs à-la-fois. Ce faste alla même si loin, qu'en 1304, un Concile de Compiegne, voulant le réprimer, au moins chez les Ecclésiastiques, défendit à ceux ci d'avoir, dans leurs repas, plus de deux plats et plus d'un potage. Néanmoins, s'il leur survenoit un étranger, il leur étoit permis alors d'ajouter à leur ordinaire un entremets. Il y avoit même un cas où ils n'étoient plus astreints au réglement du Concile ; c'étoit celui où ils auroient eu à recevoir chez eux un Roi, un Comte, Duc, ou Baron, en un mot, un personnage de haute qualité.

Il en fut de cette Ordonnance, comme de mille autres. L'auteur du *Modus et Ratio*, ou-

vrage fait en 1342, déplorant le luxe de son temps, nous peint la table d'un Archevêque, garnie de cinq ou six soupes différentes, toutes variées en couleur, toutes assaisonnées de sucre et sursemées de graines de grenades.

Postérieurement au livre du *Modus*, l'usage s'introduisit de semer sur la soupe, au lieu de graines de grenade, des herbes aromatiques, séchées et réduites en poudre; telles que marjolaine, sauge, thym, Basilic, sarriette, hissope, baume-franc, etc. Liébaut, dans la distribution qu'il fait de sa *Maison rustique*, réserve même une planche du potager pour la culture de ces plantes destinées à saupoudrer les potages.

Tout ceci tenoit au goût, que de tout temps nos Pères avoient eu pour les saveurs aromatiques, comme je l'ai déjà remarqué plusieurs fois. Ce goût s'accrut encore au seizième siècle, par les rapports que les guerres ultramontaines leur donnèrent avec les Italiens. Alors il ne se borna point seulement aux potages; il influa sur la plupart des mets. Un grand nombre de ces mets eut sa fleur, sa semence, sa poudre d'herbe, etc., que l'usage lui consacra. Sur les œufs frits, par extemple, on semoit de la fleur de sureau; sur les compotes d'hyver, c'étoit de la semence de fenouil (1);

(1) Champier observe que ce goût pour le fenouil est un de ceux que nous devons à l'Italie. Quand on faisoit griller un maquereau, on l'envelcppoit de fenouil; ce qui, en le garantissant de la

sur plusieurs ragoûts, des graines de grenade : on regarda même comme un ragoût fin, dit Champier, des branches de romarin, frites légèrement, après avoir été blanchies avec de la farine et du sucre. Mais ces remarques appartiennent à l'article qui suivra celui qu'on va lire.

---

trop grande action du feu, lui donnoit en même temps ce goût parfumé que l'on recherchoit dans tout. Le fenouil doux est ce que nous nommons aujourd'hui anis de Paris.

SECTION III.

Des Sauces.

On a vu dans les articles précédents, combien nos Pères aimoient les assaisonnements forts. Un goût si décidé avoit influé sur leur cuisine. Elle n'étoit presque composée que de ragoûts ; et jusqu'aux pièces rôties, grillées, ou bouillies, qu'on servoit sur leur table, rien n'y paroissoit guères qu'avec une sauce.

Quelques-unes de ces sauces, telles que la Caméline et la Jance, étant devenues d'un usage général, il y eut des gens qui s'avisèrent d'en tenir chez eux de toutes faites, pour le service du public. (1) On trouva cet établissement commode, parce qu'il évitoit une peine. Les nouveaux Marchands eurent du succès ; et ils prirent le nom de *Sauciers*, du nom de la marchandise dont ils faisoient commerce. Bientôt le besoin continuel qu'ils avoient de moutarde et de vinaigre pour leur profession, leur fit prendre le parti de fa-

Etablissement des sauciers.

(1) Ils parcouroient ainsi les rues de la Capitale en annonçant leur marchandise ; on en trouve la preuve dans le *dit des Crieries de Paris*. Aux crieurs de sauces ont succédé les marchands de moutardes. (d. R.)

briquer chez eux ces deux dernières denrées. Ils en vendoient aussi, en même temps que des sauces; et en conséquence, à leur premier titre de *Sauciers*, ils joignirent celui de *Vinaigriers-Moutardiers*.

En 1394, on leur donna des Statuts. Cent vingt ans après, Louis XII les érigea en corps de métier. L'eau-de-vie alors, après avoir été pendant quelque temps regardée comme remède, commençoit à devenir une boisson usuelle; ils s'étoient emparés de la distillation de cette liqueur. Le Monarque, en les érigeant en Communauté, leur conserva le privilège dont ils s'étoient saisis; et, dans les Lettres-patentes qu'il leur accorda, il les qualifia de *Sauciers, Moutardiers, Vinaigriers, Distillateurs en eau-de-vie et esprit-de-vin, et Buffetiers.*

Distillateurs.

C'étoit là réunir trop de professions à la fois: aussi cet assemblage ne dura-t-il guères. Parmi les Sauciers, les uns se consacrèrent uniquement à la distillation de l'eau-de-vie et de l'esprit-de-vin; et ils firent une classe à part, qui elle-même devint une Communauté nouvelle en 1537, c'est-à-dire, vingt-trois ans après l'institution de la première.

Traiteurs

Les autres imaginèrent de se faire Traiteurs, et d'entreprendre, pour le public, des repas et des festins. Ceux-ci ne furent réunis en Communauté que sur la fin du siècle, en 1599. On leur donna

le titre de *Maîtres-Queux-Cuisiniers et Porte-chapes* (1).

Quant à ceux de l'ancien Corps qui n'avoient point embrassé l'une des deux professions nouvelles, ils continuèrent de vendre du vinaigre, de la moutarde et des sauces. Mais ces sauces, par le raffinement qu'acquit l'art de la cuisine, ayant peu-à-peu passé de mode, ils se trouvèrent réduits à la vente des deux premiers objets; ce qui leur fit donner le nom simple de Vinaigriers, qu'ils portent encore. Vinaigriers.

On trouve dans Taillevant le nom de dix-sept sauces différentes. Les voici. Sauces anciennes

(1) Ce nom de Porte-chapes leur vient de ce que, pour porter en ville les mets qu'ils avoient apprêtés chez eux, ils les couvroient, comme ils font encore aujourd'hui, avec un chapiteau de fer-blanc qu'ils nommoient *chape*. Louis XIV, en 1663, donna aux Cuisiniers-Traiteurs, de nouveaux statuts, qui furent enregistrés au Parlement l'année suivante. Ils n'ont rien de remarquable que l'article suivant; c'est le trente-unième, le voici. *Il y a toujours eu tant* DE RESPECT *pour les Ecuyers-de-Cuisine, Potagers, Hâteurs et Enfants-de-Cuisine du Roi, des Reines, Princes, et Princesses, que lorsqu'ils se présenteront pour être admis en ladite communauté, ils y seront reçus en faisant apparoir de leurs lettres et certificats de leur emploi, sans qu'il soit besoin de formalité plus expresse.* L'article vingt-neuvième porte encore que les Traiteurs établis dans les fauxbourgs et banlieue de Paris, ne pourront se dire maîtres, que quand ils auront été examinés et approuvés des Jurés du Corps; et cela, *afin que ladite Communauté demeure dans l'estime que l'on a conçue à son égard.*

Sauce.	Caméline. Jance. Eau bénite. Saupiquet. Mostéchan. Galantine. A l'alose. A madame. Au moût.	*Sauce.*	D'ail au lait. Dodine. Froide. Poitevine. Râppée. Robert. Rouge. Verte (1).

Plusieurs de celles-ci subsistoient avant Taillevant. Il est parlé de la sauce verte dans les Poésies des Troubadours ; et de la caméline, ainsi que de la jance, dans les Statuts donnés aux Sauciers en 1394. Quelques-unes des dix-sept indiquées par le Queux de Charles VII, telles que la sauce verte, la sauce Robert, etc., se sont conservées jusqu'à nous. On lit dans Rabelais que cette dernière étoit *nécessaire aulx canars, connils* (lapins) *roustis, porc frais, œufs pochez, merluz salles et mille aultres viandes* (2).

Depuis Taillevant, on inventa quelques autres sauces qui ne se trouvent point dans son ouvrage, et dont celui de Platine donne la recette. Ce sont

La perciciénne.

---

(1) Champier fait mention d'une sauce verte, composée avec du poivre, du gingembre, des clous de gérofle, et par le moyen de laquelle on conservoit, pendant plusieurs mois, les pieds de cochon.

(2) *Pantagruel*, tom. IV, lib. IV, chap. XL, p. 172. (d. R.)

La poivrade jaune.
La sauce muscade.
La sauce jaune.
La sauce blanche.
La sauce à la rose.
La sauce aux cerises.
La sauce aux cormes.
La sauce aux prunes.
La sauce au raisin.
La sauce aux mûres.

Cette dernière se nommoit célestine, quand, au lieu d'être faite avec des mûres ordinaires, elle l'étoit avec des mûres de haie.

Ce n'est point mon intention de m'appesantir sur chacun des différents assaisonnements dont on vient de lire les noms. Quand, par lui-même, un objet est peu intéressant, je sais quelles loix me prescrivent alors le goût. Cependant, comme ces sauces anciennes étoient la base de notre ancienne cuisine, et qu'elles la font connoître en grande partie, je crois qu'on me saura gré d'en faire connoître aussi quelques-unes.

Quiconque s'entremettra de vendre sauce appellée caméline, disent les Statuts des Sauciers, *que il la fasse de bonne canelle, bon gingembre, de bons cloux de girofle, de bonne graine de paradis, de bon pain, et de bon vinaigre.*

Quiconque fera sauce appellée jance, que il la face de bonnes et vives amandes, de bon gingembre, de bon vin, et de bon verjus.

L'eau bénite, selon Taillevant, se faisoit avec un demi-verre d'eau rose, autant de verjus, un peu de gingembre et de marjolaine ; le tout bouilli ensemble, et passé par l'étamine.

Pour la sauce muscade, dont Platine fait mention, il falloit de la canelle, du sucre, des cloux de gérofle ; de la graine de paradis, une noix muscade, toute entière, et un peu de vinaigre. Celle-ci se servoit chaude.

D'après ce qu'on vient de lire, on aura une idée de ce qui composoit les autres. Dans toutes, c'étoit, comme ici, force aromates et force épices. Dans celles qui n'étoient pas ce qu'on appelle piquantes, on faisoit entrer du sucre ; parce que, selon le proverbe du temps, *sucre n'a jamais gâté sauce* (1) : mais plus souvent encore on y mêloit de l'eau-rose, parce qu'on aimoit les parfums, et que le parfum de la rose étoit celui de tous, dont on faisoit le plus de cas.

Usage de l'eau-rose.

L'eau-rose s'employoit non-seulement dans les sauces, mais encore dans les ragoûts et certains desserts. Les cerneaux, par exemple, se mangeoient à l'eau-rose. Chez les Souverains et les Grands-Seigneurs, c'étoit avec de l'eau-rose qu'on se lavoit les mains avant et après le repas. Enfin Arnaud de Villeneuve blâmant les assai-

(1) *Eò venere nostri mores*, disoit Champier, *ut nihil, quod edatur a nitidioris vitæ hominibus, non aspergatur sacchari polline.*

sonnements trop multipliés qu'on employoit de son temps (treizième siècle), conseille de manger les oiseaux rôtis, avec un peu de vin, du sel et de l'eau-rose.

Non-seulement nos Pères aimoient le goût de rose; mais ils recherchoient encore l'odeur et la vue de cette fleur; et ils l'employoient, comme parure, dans toutes les occasions de joie et d'allégresse. Cette coutume au reste, tiroit, selon moi, son origine d'une autre bien plus ancienne. Les Gaulois, pour montrer l'assurance avec laquelle ils marchoient au combat, et le mépris qu'ils avoient de la mort, ne portoient, dit Ælien, pour tout casque, dans un jour de bataille, qu'une couronne de fleurs. De cet usage probablement naquit chez leurs descendants celui de porter un ornement pareil, aux jours de fête et de réjouissance. Fortunat, envoyant quelques fleurs à la bienheureuse Radegonde, lui dit: Chapeaux de roses.

Et licet egregio videantur odore placere,
Plus ornant proprias, te redimente, comas.

Mais, de toutes les fleurs qui pouvoient servir à cette parure de volupté, la rose fut celle qui, pour l'agrément de son parfum, pour la beauté de sa forme et de sa couleur, obtint la préférence. Il n'y avoit point de cérémonie d'éclat, point de nôces, point de festin, où l'on ne portât un chapel ou chapeau de roses; ainsi s'appel-

lèrent les couronnes. (1) Le Roman de Perce-Forest décrivant une fête, a soin de remarquer que *avoist chascun et chascune un chapeau de roses sur son chief.* Lorsque le Connétable servoit à table le Roi, il avoit à la main une verge blanche, et sur la tête une de ces couronnes. (2) Les Religieuses, quand elles faisoient profession, les filles, quand elles se marioient, en portoient une. (3) Plusieurs des anciens Coutumiers de nos Provinces règlent même que lorsqu'un père mariera sa fille, il pourra ne lui donner que le chapeau de roses, c'est-à-dire, la restreindre pour toute dot à la seule couronne de mariage. (4)

---

(1) Les épousées, le jour de leurs noces, portoient un chapel de fleurs, ainsi que les confrairies dans les grandes cérémonies d'église. Les prêtres en avoient le jour de la Fête-Dieu, ainsi que tous ceux qui faisoient partie de la procession; depuis long-temps on leur a substitué des bouquets. Souvent dans les festins les convives en portoient à la manière des anciens, et souvent comme eux, on en ornoit les flacons et les verres. Cet usage s'est conservé chez les francs-maçons, dans les banquets d'obligation. (d. R.)

(2) Le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. I, p. 209. (d. R.)

(3) Ne dit-on pas encore familièrement, en parlant d'une personne qui a fait quelque grande perte, qu'*elle a perdu la plus belle rose de son chapeau.* Voy. *le Dictionnaire des Proverbes François*, p. 63 et 357. (*)

(4) Lorsqu'on demandoit ce qu'un père donnoit à sa fille en mariage et que l'on répondoit, il lui donne un chapeau de roses, cela signifioit peu ou à-peu-près rien. L'ancienne coutume de Normandie porte que les parents peuvent marier leur fille d'un chapeau de fleurs, de meuble sans héritage, ou d'héritage sans meubles et enfin que si rien ne lui a été promis lors de son mariage, *rien n'aura.* Voyez Mosant de Brieux, *Origines de quelques Coutumes anciennes*, pag. 70. (d. R.)

Quant au choix de préférence qu'on donnoit à la rose pour en former les chapels de nôces, il tenoit à une opinion de convenance. L'habillement de l'épousée nouvelle étant tout blanc, en signe de la pureté virginale qu'elle apportoit à son mari, (1) on avoit cru sans doute qu'il falloit quelque ornement d'une couleur tranchante pour relever cette grande blancheur si uniforme. (2)

La dévotion adopta aussi l'usage des couronnes de roses dans certaines cérémonies religieuses, telles que les processions ; et personne n'ignore que cette coutume subsiste encore, sinon pour la même nature de fleur, au moins pour la couronne elle-même. (3) Saint-Louis en faisoit porter une à ses enfants, tous les vendredis de l'année, en mémoire de la couronne d'épines que porta Notre Seigneur. C'est Nangis qui a conservé ce fait. (4)

---

(1) Pour les hommes, on représenta leur chasteté par un chapel de branches vertes. Quand Monstrelet décrit la cérémonie du baptême d'un fils du Duc de Bourgogne, que le neveu de l'Empereur tenoit sur les fonds baptismaux, en 1430, il dit que le parrain étoit *nu-tête lui et ses gens, malgré le froid ; et avoit chascun un chapel vert sur son chief, en signifiant qu'il estoit chaste.* Voyez du Cange Gloss. lat. au mot *Capellus-Viridis.* (*)

(2) *Fecit afferri vestem nuptiis præparatam, et coronam sponsæ nitoribus imponendam*, dit la Vie de Saint-Gal.

(3) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. II, p. 139. (d. R.)

(4) *Annales du règne de Saint-Louis, dans le Nouveau Joinville*, p. 258. Voyez du Cange Glossar. lat. med. et infim. latin. au mot *Capellus* et Dom Carpentier Supplément, au mot *Capellus Pavonius.* (d. R.)

En un mot, les chapels dont il s'agit, étoient d'un usage si général, qu'à Paris ce fut une profession particulière d'en faire et d'en vendre. Ces sortes de marchands s'appelloient *Chapeliers* (1) nom que portèrent ensuite, et que portent encore ceux qui fabriquent ou vendent les chapeaux de feutre. Dans les Statuts qui ont été donnés en 1736 aux marchandes de fleurs artificielles, celles-ci sont de même qualifiées *Chapelières en fleurs*. (2)

Présentation des roses au Parlement.

Vers la fin du quatorzième siècle, s'établit au Parlement une coutume assez singulière. Lorsqu'un Pair Laïc avoit un procès à ce Tribunal, et que son rôle étoit appellé, il présentoit des roses aux Magistrats. S'il se trouvoit qu'il y eût à-la-fois plusieurs Pairs, du même district, qui plaidassent, celui dont la Pairie étoit la plus ancienne, avoit le droit de présenter les siennes le premier. (3) Le Duc d'Alençon, fils du Roi

---

(1) Dom Carpentier, Supplement ad. Gloss. nov. au mot *Capellus Rosarum*. (d. R.)

(2) Le Grand d'Aussy, *loc cit.* (d. R.)

(3) Cependant en 1541, Louis de Bourbon, Prince du sang, et Duc de Montpensier, ayant eu un procès en même temps que François de Clèves, Duc de Nevers, le Parlement décida que le premier passeroit avant l'autre, pour présenter des roses; quoique sa Pairie ne datât que de l'an 1536, et celle du second, de 1505. Mais on crut devoir cet égard à la qualité de Prince du sang. Le Parlement avoit, pour la cérémonie dont nous parlons, son fournisseur de roses. Il portoit le titre de *Rosier de la Cour;* et se fournissoit au village qui, du nom de ces fleurs dont les habi-

Henri II, se soumet à cette espèce d'hommage. En 1586, Henri, Roi de Navarre, depuis roi de France sous le nom de Henri IV, le rendit aussi. Mais il fut le dernier. Les troubles de la Ligue ayant interrompu les fonctions du Parlement, et obligé de le transférer à Tours, on ne songea plus à la vaine cérémonie des roses ; et elle s'abolit.

Au reste, elle a eu lieu non-seulement à Paris, mais encore dans quelques autres Parlements, pour les Pairies et pour certaines grandes terres qui étoient situées dans le ressort de ceux-ci.

Dans plusieurs villes, il n'étoit pas permis à tout le monde d'élever des rosiers chez soi. C'étoit-là un privilège particulier (1). A Paris, le

---

tants faisoient leur principal commerce, s'appelloit Fontenay-aux-roses.

(1) On a dit aussi quelque part, mais à tort, qu'autrefois dans plusieurs villes de France, le droit d'élever des rosiers étoit restreint et qu'il étoit un droit particulier; ce qu'il y a de certain, c'est que dans tous les jardins de nos pères, on trouvoit toujours des hayes et des buissons de rosiers. C'est sans doute de là que les différentes rues des Rosiers, à Paris, tirent leurs noms, Hurtaut, *Dict. de la ville de Paris*, tom. IV, p. 444. Nos anciens poëtes ne faisoient pas la description d'un lieu agréable sans y placer des *flors de glais et des roses.* D'ailleurs la grande consommation qu'on faisoit de cette fleur, soit pour les *chapels*, soit pour l'eau qu'on en retiroit, doit faire penser que les auteurs qui ont parlé de ce droit n'y étoient autorisés par aucun garant. Le *Coutumier Général*, *des Coutumes Particulières et Locales*, *le Dictionnaire des Fiefs*, *celui des Droits Féodeaux*, *le Glossaire du Droit françois*, différentes histoires de villes et quelques autres ouvrages de ce genre gardent un silence absolu à ce sujet. (d. R.)

Rosier de la Cour, et les marchands de *chapels*, en jouissoient; mais ils étoient tenus à présenter chacun, tous les ans, au Voyer de la Ville, trois chapeaux de fleurs, la veille des Rois; et, vers l'Ascension, un pannier de roses pour sa provision d'eau.

Tout ce qu'on vient de lire sur l'estime et sur l'emploi que nos Pères faisoient de la rose, donne l'explication d'un fait qui, au premier coup-d'œil, paroît bizarre; ce sont ces redevances de boisseaux de roses, qu'on trouve si souvent parmi les anciens droits seigneuriaux (1). Les gens riches consommoient beaucoup d'eau-rose pour leurs ragoûts, pour leurs desserts et leurs sauces; et, en conséquence, ils exigeoient de leurs vassaux, quand ils en avoient, beaucoup de ces fleurs (2).

Sauces pour le rôti et la friture.

Quant aux sauces, il a été dit que la coutume étoit d'en servir une avec le poisson frit, avec la volaille, le gibier, et la viande de boucherie, rôtis ou grillés. Chaque pièce avoit ordinairement la sienne propre; et souvent même, telle en avoit deux ou trois, plus recherchées les unes que les autres. L'*eau-bénite*, par exemple, et la sauce muscade, dont il a été parlé plus haut, se ser-

(1) Brussel, *Traité des Fiefs*, tom. II, p. 746. (d. R.)

(2) Voyez pour la nomenclature des diverses espèces et variétés des rosiers *le Botaniste Cultivateur*, par M. Dumont de Courset, dont la dernière édition a été enrichie d'un septième volume qui sert de supplément. (d. R.)

voient, la première avec le brochet frit; la seconde avec le chapon, le lièvre et le lapin rôtis. Selon Arnaud de Villeneuve, celle du chevreau, du veau et du mouton, étoit la sauce verte. Pour le bœuf et le cochon rôtis, on en faisoit une avec le jus de la viande, du pain grillé, du verjus et du poivre.

Le goût des sauces pour la friture et le rôti s'est maintenu fort long-temps. On en voit encore des exemples dans le dix-septième siècle. La *Comédie des Coteaux ou des friands Marquis* (année 1659), parle d'une *sauce gommée, avec des dindons du pré Saint-Gervais*. Pour les cuisses de dindon mises sur le gril le lendemain, il y avoit, selon Gontier, la sauce Robert, ou la sauce au pauvre homme. Celle-ci se faisoit avec des échalotes, du sel, de l'huile et du vinaigre rosat.

On peut ranger aussi dans la classe des sauces le blanc-manger, l'aillée, et certains autres brouets, ou coulis épais, dont Taillevant enseigne la composition.

L'aillée, composée d'ail, d'amandes et de mie de pain, pilés ensemble et détrempés avec un peu de bouillon, avoit la consistance de moutarde et se gardoit de même. Du temps de Champier, il y en avoit une autre, fort usitée à Bordeaux et à Toulouse, et dans laquelle il n'entroit que de l'ail, pilé avec des noix (1). On a déjà remarqué ci- Aillée.

(1) *De Re Cibariâ*, lib. IX, cap. XII, et lib. XI, cap. XXVI. Au surplus l'aillée, l'aillade, l'aillousse, étoit connue des anciens,

dessus combien nos Provinces méridionales aimoient l'ail. Cependant, l'auteur observe qu'elles mêloient des noix avec leur aillée, pour l'adoucir un peu, parce qu'autrement le goût en eût été trop fort (1).

Blanc-manger.

Le blanc-manger est très-ancien. Il en est mention dans Arnaud de Villeneuve, sous le nom d'*alba comestio*; et ce nom lui fut donné probablement à cause de sa couleur. Vers le commencement du dix-huitième siècle, on le regardoit comme le premier de tous les ragoûts; et quand on vouloit essayer un Cuisinier, on lui donnoit un blanc-manger à faire. Du temps de Taillevant, il se faisoit avec du lait d'amandes, des blancs de chapons, du sucre, du gingembre et de la mie de pain; le tout pilé ensemble, passé au tamis, épaissi sur le feu, et aromatisé d'eau-rose. Comme on le servoit avec le chapon, il est vraisemblable que c'est ce que le *Roman du petit Jehan de Saintré* appelle *coulis de chapon au sucre.* (2)

Quelquefois on ajoutoit à cette composition des jaunes d'œufs et du safran; mais alors elle perdoit, avec sa couleur blanche, le nom de blanc-manger, et prenoit celui de génestine.

En lisant l'histoire de tous ces assaisonnements,

---

et Virgile fait mention de cette sauce ou plutôt de ce manger qu'il décrit sous le nom de *moretum*. (d. R.)

(1) Voyez aussi ma note, tom. I, p. 16 et 17. (d. R.)

(2) C'est aussi ce que Rabelais, tom. IV, liv. IV, chap. LIX, p. 250, nomme chappons au blanc manger. (d. R.)

si parfumés, si aromatisés, si chers, mes lecteurs se rappelleront les réflexions qu'ils ont déjà faites dans l'article précédent, à propos des potages. Sans doute ils se demanderont de nouveau à eux-mêmes, sur quoi sont donc fondés ces éloges, peu réfléchis, dont nos Prédicateurs, nos Moralistes, nos Satyriques mêmes, se plaisent à exalter sans cesse les temps passés, pour inculper la perversité du nôtre. Que devient maintenant cette vie simple, cette frugalité prétendue de nos Pères, qu'on oppose sans cesse à la corruption et au dé-débordement de nos mœurs? Oh! que tous ces vains déclamateurs connoissent bien peu et l'Histoire et les hommes! Ouvrez nos annales, depuis le premier Roi barbare qui nous conquit, jusqu'au bon Roi qui nous gouverne, vous y verrez sans interruption régner un lustre; tantôt plus grossier ou plus raffiné, tantôt plus borné ou plus étendu, selon que l'Etat acquéroit ou perdoit en puissance; mais relativement aux mœurs, toujours le même. Ouvrez les annales des autres peuples: vous y rencontrerez les mêmes résultats que chez nous; c'est-à-dire, quelques particuliers distingués, qui de temps en temps donnent à leurs contemporains l'exemple de la tempérance et de la modération, tandis que la nation elle-même a besoin d'être contenue par des loix somptuaires: tant il est naturel à l'homme, dans tous les climats et dans tous les temps, d'aimer son bien-être et son plaisir!

Si vous en croyez nos vieillards, ce n'est que d'hier presque qu'a commencé le luxe de nos habillements et de nos tables. A les entendre, ils l'ont vu naître. On aura lieu d'examiner dans la suite si la première partie de ce reproche est fondée; quant à la seconde, il me suffira de dire que tous les âges de la Monarchie offrent des écrivains qui ont déclamé contre la recherche trop voluptueuse de leurs contemporains dans les aliments. Mais, sans remonter plus haut que la fin du quatorzième siècle, Froissart se plaignoit déjà qu'alors l'art fût parvenu à dénaturer tellement tous les objets qui servent à la nourriture, que dans un repas il n'étoit plus possible de les reconnoître. Décrivant un festin donné de son temps, il dit qu'il y avoit *grant planté de mestz si estranges et si desguisez qu'on ne les pouvoit deviser.* L'Estoile fait la même remarque, lorsqu'il parle du festin que donna en 1597 le Connétable de Montmorency, à l'occasion du baptême de son fils, tenu par le Roi sur les fonts baptismaux. *Tous les poissons*, dit-il, *estoient fort dextrement desguisez en viande de chair, qui estoient monstres marins pour le pluspart, qu'on avoit faict venir exprès de tous les costez.* (1)

En lisant Taillevant, on voit avec surprise qu'il régnoit entre les Cuisiniers de son siècle, une sorte d'émulation burlesque, et que déjà ils se piquoient à l'envi d'imaginer des choses bi-

(1) Voyez tom. I, p. 121. (d. R.)

saures et difficiles. Tels étoient, entr'autres, du beurre frit ou rôti; des œufs à la broche; (1) et autres inventions pareilles, qui prouvent que la cuisine alors n'étoit pas aussi frugale qu'on l'imagine.

Enfin, une dernière remarque qui multipliera les réflexions qu'on pourroit faire sur cette prétendue simplicité antique, c'est que ces mêmes Cuisiniers qui, aux ragoûts qu'ils avoient reçus de leurs pères, en ajoutoient journellement d'autres qu'ils imaginoient eux-mêmes, recherchoient cependant, et adoptoient encore, ceux des Nations voisines. Ainsi l'on trouve dans Taillevant un *brouet d'Allemagne*, et un *chaudeau flamand*. Ainsi l'on voit dans Platine des œufs *à la florentine*, des perdrix *à la catalane*, etc. etc. Et le traducteur fait même, à propos de ce dernier ragoût, une observation naïve; c'est que le François, à la vérité, n'aime pas les Catalans; mais que cette sorte d'antipathie néanmoins ne l'empêche pas d'aimer et d'adopter tout ce qu'il trouve de bon chez eux.

Les longues guerres que la Nation eut à soutenir en Italie sous Charles VIII, sous Louis XII, et François I[er]., lui apprirent à connoître plu-

---

(1) Avant de frire le beurre, ou de le mettre à la broche, on le rendoit solide, en le pêtrissant avec des jaunes d'œufs, de la farine, du sucre et de la mie de pain.

Pour les œufs à la broche, on les vidoit par les deux bouts, on les remplissoit ensuite d'une farce, et on passoit, d'un bout à l'autre, une brochette qui servoit à les rôtir.

sieurs ragoûts et assaisonnements Italiens, qu'elle adopta également ensuite. De ce nombre sont les lasagnes, les macaronis, et les autres pâtes dont l'usage se répandit chez nous au seizième siècle, ainsi qu'on a dû le remarquer. (1) Tels sont les œufs à la florentine, et quelques autres ragoûts que je pourrois citer. D'eux enfin nous vint ce goût pour certaines semences ou herbes aromatiques, dont on saupoudra la plupart des mets. Mais on a eu lieu de traiter ce dernier article dans la section précédente.

---

(1) Voyez tom. I, p. 122—124. (d. R.)

SECTION IV.

Ragoûts, *Rôti*, *Grillade*, *Friture*, *Salade*.

Les mêmes raisons qui m'ont interdit des détails trop étendus, lorsque j'ai eu à traiter les sauces anciennes en usage chez nos Pères, me prescriront la même circonspection encore, à présent qu'il s'agit de leurs ragoûts. J'ai eu soin d'ailleurs, dans le cours de cet ouvrage, d'en faire connoître un certain nombre, lorsqu'il m'a fallu parler de la volaille, du gibier, de la viande de boucherie, etc. Pour le moment, je n'en citerai que deux, qui à la vérité ont passé de mode, mais dont les noms sont restés dans le Dictionnaire de la langue. L'un est le *pot-pourri*, composé de veau, de bœuf, de mouton, de lard, et de légumes ; l'autre est la *galimafrée*, qui étoit une fricassée de volaille, assaisonnée avec du vin, du verjus, et des épices, et liée avec la sauce caméline.

Ceux qui voudront en savoir davantage sur la matière dont il s'agit, peuvent consulter les deux traités de cuisine qui ont été cités précédemment, et sur-tout Gontier qui, à chaque article de poisson, de légume, d'oiseau, etc., dont il parle,

rapporte la manière dont on l'accommodoit. Au reste, ce que j'ai rapporté ci-dessus des différentes sauces dont usoient nos Pères, peut donner une idée de ce qu'étoient leurs ragoûts. Je dirai seulement un mot sur la manière dont ils apprêtoient le poisson et les œufs, parce que jusqu'à présent j'en ai dit peu de choses.

Le poisson exigeant, par sa fadeur naturelle, plus d'assaisonnement que toute autre nourriture, il a eu dans tous les temps besoin d'apprêt. Les Gaulois, dit Possidonius, le mangeoient au sel et au vinaigre, sans y ajouter d'huile, parce qu'elle étoit trop rare chez eux. Au commencement de la troisième Race, on le hachoit avec des œufs; et l'on en composoit une farce assaisonnée, que l'on nommoit *carpie*, ou *charpie*, en latin *carpia*. Vers le onzième siècle, la façon de l'apprêter la plus estimée, étoit la friture. Une vie de Saint-Arnould, Evêque de Soissons, racontant un danger qu'il courut, et auquel il échappa miraculeusement, lorsqu'il n'étoit encore qu'Abbé du Monastère de Saint-Médard, dit que ses Moines, pour se défaire de lui, lui servirent un plat de poisson frit, empoisonné. Or l'Auteur parle de ce plat comme d'un régal; et il ajoute que c'étoit pour un jour de grande solemnité. (1) Au temps de Taillevant, on ajoutoit à la friture une sauce aux épices, et aromatisée;

Friture.

(1) *Erat enim dies celeberrimus.*

telle que la sauce muscade, ou autre, selon la nature du poisson. Dans le siècle suivant, on supprima la sauce; et l'on y substitua, selon Champier, le jus d'un citron ou d'une bigarrade, comme nous faisons encore aujourd'hui pour la sole.

On ne connoissoit alors, dit le même auteur, que trois manières d'apprêter le poisson; l'une en friture, l'autre sur le gril, la troisième au bleu. Servi en friture ou grillé, on le mangeoit avec du jus de citron, ainsi qu'on vient de lire. Quand il étoit au bleu, on lui faisoit une sauce particulière. Au reste, Champier observe que cette dernière façon étoit récente; qu'on la devoit aux Allemands; et qu'elle s'employoit sur-tout pour les carpes qui, cuites ainsi tout entières avec leurs écailles, ne perdoient rien de leur suc. On vouloit aussi que les poissons au bleu eussent la chair ferme; car, lorsqu'elle étoit molle, on n'en faisoit aucun cas.

Au dix-septième siècle, pour accommoder les maquereaux, dit Gontier, on les enveloppoit de fenouil; on les faisoit griller, en les arrosant de beurre; et on les servoit avec une sauce blanche, aromatisée d'épices et aiguisée d'un filet de vinaigre. C'est dans le dix-huitième siècle qu'a été inventée la *maître-d'hôtel*.

Les œufs, qu'au rapport d'un de nos proverbes de cuisine nous pouvons accommoder aujourd'hui de cent et une manières différentes, n'en

comptoient pas vingt, du temps de Platine. Encore ces vingt, pour la plupart, diffèrent-elles des nôtres. Les œufs brouillés, par exemple, se faisoient avec du beurre, de l'eau, du fromage, et des herbes aromatiques; puis on les rendoit verds avec du jus de bourrache ou de persil : car on estimoit beaucoup cette couleur dans les ragoûts. Les œufs pochés, que nos Cuisiniers servent avec un peu de jus de viande, et sur lesquels ils sèment quelques grains de poivre, se servoient avec du jus d'orange et de l'eau-rose; et on les saupoudroit de sucre et d'épices douces. Enfin, il y avoit plus de différence encore pour les œufs qu'aujourd'hui nous appellons *à la trippe*, et qu'alors on nommoit *coupés*. Il y entroit tant de choses, on leur faisoit une sauce si difficile, que toute la ressemblance qu'ils avoient avec les nôtres, étoit d'être durs et hachés en morceaux.

Rôti. Sur le rôti, je remarquerai que quand on avoit à mettre en broche, ou de grosses pièces, ou des viandes d'une nature ferme et compacte, on avoit soin auparavant de les faire bouillir un peu pour les attendrir.

Quant aux volailles, aux oiseaux de menu gibier, la coutume étoit de les emplir d'une farce. Quelques moments avant de les tirer de la broche, on les panoit; puis on les servoit avec une sauce, ainsi que je l'ai déjà dit.

Pour faire connoître quelles étoient ces farces, il suffira d'en rapporter une. Je choisis celle de

l'oison ; et je la tire de Charles-Estienne. Elle étoit composée de viande hachée, d'herbes aromatiques, de raisins secs, et quelquefois, en outre, de châtaignes, et de prunes de Damas (1). Le peuple, le paysan n'étant point en état de s'en donner de pareilles, il garnissoit de châtaignes les poulets, les oyes, et les cochons de lait qu'il mangeoit.

Pour paner les oiseaux rôtis, on ne se servoit point, comme nous, de pain émietté, mais de sucre, ou de certaines poudres aromatiques, imbibés de jus d'orange et d'eau-rose. Il y avoit plusieurs de ces poudres, et on les employoit quelquefois pour d'autres aliments. Parmi les objets de nourriture que du Fouilloux (2) regarde comme propres aux haltes de chasse, il compte les longes de veau, froides, et *couvertes de poudre blanche.* La poudre la plus célèbre étoit celle qu'on nommoit, pour son excellence, *poudre du Duc.* On a vu ci-dessus qu'il y avoit des rôties au vin, où elle étoit usitée. Arnaud de Villeneuve en enseigne une autre, de sa composition, qu'il nomme poudre d'épices, qu'il compose de sucre, de gingembre, cardamome, ca-

---

(1) Au treizième siècle, on ne remplissoit que de sauge le ventre de l'oye, ainsi que celui du cochon de lait.

(2) *Traité de Vénerie*, de Jacques du Fouilloux, Seigneur dudit lieu, gentilhomme du pays de Gastine en Poictou, dédié au Roi. (Charles IX) Voyez tom. I, p. 334. (*)

nelle et safran, pulvérisés; et qui peut servir, dit-il, pour assaisonner les mets. Peut-être la poudre du Duc n'étoit-elle autre chose que celle-ci, à laquelle on aura changé ou ajouté par la suite quelque ingrédient.

Grillades. Champier attribue aux Fauconniers l'invention des grillades. En effet, il est aisé de concevoir que des Chasseurs, tels que ceux-ci, exposés à éprouver quelquefois la faim, ont dû, dans ces moments, chercher à l'assouvir de la manière la plus prompte et la plus facile : et l'on conçoit encore qu'il étoit bien plus expéditif pour eux, d'éventrer et de mettre sur le gril, à l'instant, une perdrix ou une caille qu'ils venoient de prendre, que de la fricasser ou de la faire rôtir. Un motif pareil a fait adopter le même moyen par ces valets d'armée, que nous nommons *Tartares* : et de-là vient la dénomination de *poulets*, ou de *pigeons*, *à la tartare*, dont on se sert pour exprimer des pigeons ou des poulets grillés. Au reste, Champier rapporte que les grillades étoient fort à la mode sur la table des Princes ; et que quelquefois même on cuisoit ainsi le veau et le mouton, lorsqu'on n'avoit pas le temps de les accommoder autrement (1).

---

(1) Au treizième siècle les *grillades* étoient nommées des *charbonnées*.

Et si aurez des *carbonées*
ce cochon s'il plaît.
De che bacon, se il vous siet.

Fortunat, dans la vie qu'il a laissée de Sainte-Radegonde, raconte que, pendant tout le carême, excepté le Dimanche, la pieuse Reine ne mangeoit que des racines et des herbes potagères; *encore*, dit-il, *ne se permettoit-elle pas de les assaisonner avec de l'huile et du sel.* C'est-là une véritable salade : et au reste, il est si naturel à l'homme de manger les herbages de ses jardins, il est si simple encore de corriger leur fadeur naturelle, par l'assaisonnement de l'huile, du vinaigre et du sel, qu'un pareil aliment a dû être de tout temps en usage. Salades.

Je ne doute nullement qu'il n'y en ait eu plusieurs du même genre. Taillevant, il est vrai, n'en parle point; mais Platine en cite un assez grand nombre, dont plusieurs ont passé de mode

---

Fabliau du *Prestre c'on porte* ou de *la Longue nuit*, vers six cent dix.

au monde *meilleur*
Car el mont n'a milor mangiet
Que *carbonées* de bacon.
Ibid. vers huit cent dix.

chair
De car de mouton et de buef
C'est bon por faire *carbonées*,
Mais k'eles soient bien salées.
Ibid. vers huit cent cinquante-deux.

Ge croi bien se nos éusson
Charbonées d'un cras bacon
Que nos en beussion molt mielz.
Fabliau du *Segretain Moine*, vers cinq cent quatre-vingt. (d. R.)

aujourd'hui. Telle est, par exemple, la salade de porreaux, mis sous la cendre, qu'on mangeoit avec du sel et du miel; celle de bourrache, de menthe et de persil, qu'on mangeoit avec du sel et de l'huile sans vinaigre; celle d'oignons cuits, assaisonnée de vin doux; enfin celle qu'on appelloit *de plusieurs herbes*, qui s'assaisonnoit comme les nôtres, mais qui étoit composée de laitues, de fenouil, de persil, cerfeuil, menthe, baume, origan, bourrache, ascarolle, fleurs de sureau. L'auteur observe que, pour manger cette dernière, il falloit être muni de bonnes dents.

Mais la plus extraordinaire de toutes étoit celle qu'on faisoit avec du persil, de la Menthe, des pattes, des crêtes, des têtes, et des foies de volaille, cuits; et qu'on assaisonnoit avec du poivre, du vinaigre, et de la canelle.

Selon Charles-Estienne, *de Re Hortensi*, (an. 1539), on mangeoit en salade le fenouil lorsqu'il étoit tendre; (1) la mélongene ou la pomme d'amour, cuite de la même manière que les champignons; (2) la carotte, cuite dans le vin, ou sous les cendres; enfin la raiponse : mais celle-ci,

---

(1) De Serres, année 1600, *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 285, col. 1, ajoute qu'on le faisoit blanchir; et alors, dit-il, c'est une *salade exquise*. (*)

(2) La pomme-d'amour, ainsi apprêtée, dit le Grand d'Aussy, passoit pour un excellent aphrodisiaque; cependant Olivier de Serres, tom. II, p. 278, prétend qu'elle n'est pas bonne à manger, mais seulement utile en médecine et agréable à sentir et à tenir dans les mains. (*)

sur-tout en carême, étoit un mets réservé pour les riches.

Le même auteur met au nombre des salades, les asperges, parce qu'on les mangeoit au vinaigre et à l'huile. Au reste, il paroît qu'on les aimoit croquantes, et que l'on se contentoit de les tremper un instant dans l'eau chaude ; car, selon lui, quand on vouloit exprimer la promptitude avec laquelle quelqu'un avoit fait une chose quelconque, on disoit proverbialement qu'il n'y avoit pas mis plus de temps qu'une asperge à cuire.

Je crois sans peine Champier, lorsqu'il écrit qu'une des salades les plus estimées de son temps étoit l'orange et le citron, coupés par tranches et saupoudrés de sucre. Je le crois encore, lorsqu'il apprend qu'on en faisoit une avec les sommités de la mauve, du houblon, et de la brione, (1) une autre avec des oignons et des concombres, confits pendant plusieurs heures dans le vinaigre ; une autre enfin, usitée en Lorraine, et qui consistoit en cresson de fontaine qu'on assaisonnoit avec le court-bouillon dans lequel on avoit fait cuire du poisson. Mais doit-on le croire, quand il assure qu'on mangeoit, comme telle, l'ortie encore jeune ?

La Quintinye, au dix-septième siècle, regardoit la mache comme une salade *sauvage et rustique, qu'on fait rarement paroître en bonne compagnie.*

---

(1) On en mange encore dans presque toute la Belgique des salades de Houblon. (d. R.)

Fournitures de Salade.

C'est dans le même siècle qu'a commencé à devenir fréquent l'usage des fournitures; parce que la laitue étant devenue alors la salade la plus usitée, il fallut relever son insipidité naturelle par quelques herbes aromatiques. La Quintinye compte au nombre de ces fournitures, le baume, l'estragon, la passepiere, pimprenelle, civette, fenouil, cerfeuil, basilic, roquette, corne-de-cerf, cresson-alénois, pourpier, et trippe-madame.

Indépendamment de ce qu'on faisoit en ce genre pour contenter le goût, on cherchoit aussi à satisfaire les yeux. Pour cela, on semoit, dit-il, sur la superficie des salades, quelques fleurs de buglose, de bourrache, ou de violette, qui, en les enjolivant par leurs couleurs, provoquoient l'appétit. (1) C'est-là probablement ce qui a donné lieu à l'usage où nous sommes de couvrir quelques-unes des nôtres par des compartiments de différentes couleurs; ceux-ci en violettes, ceux-là en anchois; les uns en persil haché, les autres en jaunes d'œufs, durcis, et coupés fort menus.

Outre ces fournitures, qui se servoient crues comme la salade elle-même, il y en avoit d'autres qu'on y employoit confites au vinaigre. Au temps

(1) Cette coutume se retrouve encore chez quelques particuliers et dans quelques-uns des Départements de la France. A Paris on sert assez généralement la salade de petite chicorée amère dite chicorée sauvage, avec des fleurs de capucine. Quant à la buglose, elle est maintenant hors d'usage. (d. R.)

d'Olivier de Serres, (1) c'étoient des laitues pommées, des câpres, des aserolles, du fenouil, du pourpier, des choux-cabus, et des côtes de poirée.

Sur les côtes maritimes, on confisoit de même la christe-marine, ou perce-pierre. J'en ai parlé ailleurs. Palissy, (2) dit que dans les roches des petites îles qui bordent la Saintonge, on en recueilloit de très-bonne pour cet usage. Celle-ci, fraîche, étoit même excellente en salade; et les Parisiens l'estimoient tant, qu'ils avoient essayé, dit-il, d'en transplanter chez eux l'espèce; mais elle y avoit dégénéré.

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 630 (d. R.)

(2) *Traité des sels divers*, ann. 1580.

SECTION V.

Pâtisseries.

Je comprends sous ce nom général 1°. les pâtés chauds, et tourtes d'entrées ; 2°. les pâtés froids, les gâteaux, les pâtisseries sucrées, en un mot toutes celles qui se servent en entremets ; 3°. enfin les pâtisseries sèches, ou croquantes, qu'on mange au dessert ou à la collation, comme gauffres, et échaudés, etc.

L'art de la pâtisserie n'est, ainsi que je l'ai dit ailleurs, qu'une suite des progrès de l'art de la boulangerie. Quand on sut faire du pain passablement bon, bientôt sans doute on voulut faire aussi des gâteaux, des brioches, c'est-à-dire, des pains plus délicats, dans lesquels on mêla, pour les rendre tels, des œufs, du miel, du beurre, et autres assaisonnements semblables. En creusant, en élargissant cette pâte, il fut aisé d'y mêler de la crême, des légumes, des fruits. Un couvercle de pâte ajouté ; et l'on pouvoit y enfermer de la viande.

Pâtés de viande.

Quoique, suivant la marche naturelle des choses, les pâtisseries grasses paroissent devoir être une invention postérieure aux deux autres, c'est cependant celle que mes lectures m'ont prouvé

être la plus ancienne. Peut-être même seroit-il vrai de dire que c'est une invention nationale. Au moins ne trouve-t-on ni chez les Grecs, ni chez les Latins, aucune expression qui signifie un pâté de chair. Celle qui pourroit le désigner davantage, est l'*artocreas* de Perse; mais on convient généralement que par-là le Satyrique n'entend qu'un hachis de viande et de pain; comme le prouvent les deux mots grecs dont est composé celui d'*artocreas*.

Quoi qu'il en soit, le goût pour l'espèce de pâtisserie dont il s'agit est un des plus anciens, ainsi que l'un des plus étendus, qu'ait eus la Nation. On en trouve des exemples jusques chez les Moines. Souvent même les vassaux qui dépendoient d'eux étoient assujétis à leur fournir, tous les ans, à certains termes, un certain nombre de pâtés. Quand Saint-Anségise, Abbé de Fontenelle, donna au commencement du neuvième siècle une Constitution à son Monastère, il y régla le nombre de ceux que les villages et les fermes, relevant de l'Abbaye, seroient tenus de lui donner annuellement : c'étoient trente-huit pâtés d'oyes, et quatre-vingt-quinze de poulets, à la Nativité; et autant à Pâques. (1)

---

(1) On se rappelle ce qui a été dit ci-dessus, que les religieux, pendant long-temps, avoient regardé les volatiles comme aliment maigre, et que, quand le Concile d'Aix-la-Chapelle les leur interdit en 817, il leur permit d'en manger pendant quatre jours à Pâques, et autant à Noël.

Une pareille redevance féodale prouve, ce me semble, que l'art, ainsi que l'usage de la pâtisserie, étoient très-répandus; elle prouve que la pâtissérie dont il s'agit, quoique la plus difficile de toutes, étoit une des choses familières aux femmes de ménage: et que, jusques dans les villages, les fermières savoient la faire, comme elles savoient et savent encore faire le pain.

Dans un état des biens et des revenus du Monastère de Saint-Riquier, dressé au même neuvième siècle par l'Abbé Héric, il est parlé de douze fours bannaux, appartenant à l'Abbaye; lesquels rapportoient par an, entr'autres choses, trois cents flancs chacun.

Quelquefois cependant, au lieu d'exiger des vassaux qui dépendoient du Monastère la pâtisserie en nature, on exigeoit d'eux seulement ce qui entroit dans la pâtisserie elle-même. C'est ainsi, par exemple, que Charles-le-Chauve, par une charte de l'an 862, en faveur de l'Abbaye de Saint-Denys, oblige certaines fermes à fournir annuellement à cette Abbaye cinq *modius* de froment, onze cents œufs, et seize *modius* de miel; et ce tribut, il stipule expressément que c'est pour la pâtisserie que le Monastère fera, certains jours de l'année.

Un des plaisirs ordinaires des veillées, dans certains temps, étoit d'y manger de la pâtisserie. Chaque paysane en régaloit à son tour l'assemblée; elle apportoit tout ce qui étoit nécessaire, y

travailloit pendant que les autres s'occupoient de leur ouvrage ; et l'on finissoit la soirée par ce petit festin, au mérite duquel l'appétit commun et la joie du lieu ajoutoient encore. Le *Roman de Jean d'Avesnes*, poëme manuscrit du quinzième siècle, représente avec des couleurs fort agréables, une de ces veillées. « C'est là, dit-il, que « les femmes et les filles viennent travailler. L'une « carde, l'autre devide ; celle-ci file, celle-là « peigne du lin : et pendant ce temps elles chan- « tent, ou parlent de leurs amours. Si quelque « fillette, en filant, laisse tomber son fuseau, « et qu'un garçon puisse le ramasser avant elle, il « a le droit de l'embrasser. Le premier et le der- « nier jour de la semaine, elles apportent du « beurre, du fromage, de la farine et des œufs. « Elles font, sur le feu, des ratons, des tartes, « gâteaux, pains ferrés, et autres friandises sem- « blables. Chacun mange ; après quoi, on danse « au son de la cornemuse ; puis on fait des con- « tes ; on joue à souffler au charbon, etc. » (1)

Établissement des Pâtissiers.

Les Cabaretiers qui donnoient à manger chez eux, fournissoient ordinairement de la pâtisserie. Saint-Louis, en 1270, donna des Statuts à ces sortes de Pâtissiers ; et, ce qui surprendra dans un Monarque si religieux, c'est qu'il leur permit

(1) Voyez sur les *Veillées*, l'agréable badinage de Grosley intitulé *Dissertation sur les Ecreignes* dans ses Mémoires pour servir à l'Histoire de l'*Académie de Troyes*, p. 45 de l'édit. de Liège 1744. (d. R.)

de travailler, tous les jours de l'année, excepté le dimanche ; tandis qu'il y avoit une trentaine de fêtes, ou, comme je l'ai remarqué ci-devant, il avoit interdit tout travail aux Boulangers.

On ne fit cependant une Communauté particulière des Pâtissiers qu'en 1567.

Lanterne des Pâtissiers.

Leur enseigne alors étoit une lanterne, qu'ils allumoient, le soir, pour éclairer leur boutique; comme font encore aujourd'hui quelques Charcuitiers (1) : mais leur lanterne étoit fermée, transparente, et ornée, sur toute sa circonférence, de figures grotesques et bisarres. Ces figures les avoient fait nommer *lanternes vives*. C'étoit un des ornements que, dans l'origine, on avoit employé sur la scène pour la représentation des Farces, Mystères, et Sotties qui pendant long-temps formèrent le Théâtre-François. On les en exclut par la suite; et les Pâtissiers, je ne sais trop pourquoi, s'en emparèrent (2). Ceux-ci en conservèrent l'usage jusqu'au dix-septième siècle. Régnier, faisant une peinture burlesque de certaine vieille, dit qu'elle

Ressembloit, transparente, une lanterne vive,
Dont quelque Pâticier amuse les enfants;

---

(1) Cet usage pour les Chaircuitiers d'avoir une lampe à grosse mêche s'abolit insensiblement chaque jour; on le retrouve encore dans quelques faubourgs de la Capitale et dans peu d'années il aura entièrement cesser d'exister. (d. R.)

(2) Dans plusieurs de nos Provinces méridionales les Pâtissiers

Où des oysons bridez, guenuches, éléfants,
Chiens, chats, lièvres, renards, et mainte estrange beste
Courent l'une après l'autre.
Satyre XI, vers quarante-deux et quarante six.

Pâtisseries domestiques.

Pendant long-temps, les artisans dont il s'agit ne vendirent guères que des pâtés ou tourtes à la viande : les mères de familles continuèrent de fabriquer elles-mêmes les autres pâtisseries. C'étoit-là un talent dont on se piquoit dans les Châteaux, ainsi que dans les villes et dans les villages. Il faisoit partie de l'éducation des jeunes demoiselles ; il falloit être bien grande dame pour s'en dispenser ; et nous avons encore beaucoup de Provinces où l'ancienne manière de penser et d'agir subsiste toujours.

Pâtés chauds et froids.

Quant aux pâtisseries de viande, il n'est pas surprenant qu'une Nation chez laquelle les épices étoient si fort en usage, ainsi qu'on l'a vu plus haut, aimât un mets qui réunissoit la saveur des ragoûts avec l'économie. Taillevant et Platine citent un grand nombre de pâtés, usités de leurs temps : cet article est même un des plus considérables de leur ouvrage. Ils en ont de froids, de chauds, tant en viande de boucherie, en menu et gros gibier, qu'en volaille et en poisson. Quoique ces pâtés ne fussent pas tout-à-fait ce que sont aujourd'hui les nôtres, cependant la diffé-

---

ont pour enseigne un gros vase d'étain placé aux deux côtés de leur boutique. (d. R.)

rence entre les uns et les autres n'est point assez grande pour mériter que je m'y arrête. Le seul qui m'ait paru digne de remarque, est celui de bête fauve, dont on trouve les procédés dans Platine. D'abord, la chair de l'animal étoit cuite dans l'eau avec sel et vinaigre, puis lardée. Outre cette première barde, on lui en faisoit une seconde avec du poivre, de la canelle, et du lard gras, pilés ensemble et réduits en forme de pommade. Dans cette enveloppe de graisse épicée, on enfonçoit des cloux de gérofle, de manière à la couvrir entièrement; et enfin on mettoit le tout en pâte.

C'est probablement quelque accommodage pareil qui a donné lieu au vieux proverbe, *être comme coq en pâte;* pour exprimer quelqu'un à qui rien ne manque, et qui se trouve mollement au milieu de toutes ses aises.

Des différentes sortes de pâtés en usage autrefois, ce sont ceux de viande froide qui ont le mieux conservé leur faveur auprès de nous. Plusieurs de nos villes se sont même fait en ce genre une réputation et une sorte de commerce. Pithiviers a ses pâtés de mauviettes; Périgueux ceux de perdrix, aux truffes; Amiens, ceux de dindons et de canards; Angers et Caen, de poulardes; Versailles, de foies gras; Strasbourg et Toulouse, de foies d'oies, Rouen, de veau de rivière, etc. Vers le milieu du dix-huitième siècle, un Pâtissier de Paris, nommé Jacquet, y

a inventé les pâtés de jambon, que le Sage a portés depuis au plus haut degré de perfection.

Au dix-septième siècle, on faisoit dans cette ville, avec des abattis de pigeons, une sorte de pâtés communs, qu'on appelloit *pâtés de requête;* mais ils étoient si poivrés, dit Gontier, que le peuple seul s'en accommodoit.

Petits pâtés.

Anciennement les petits pâtés ordinaires se faisoient avec du bœuf hâché et des raisins secs. Aujourd'hui, l'on y emploie du veau, et un grain de verjus, quand c'est la saison.

A Paris, ils se colportoient et se crioient dans les rues. L'Hospital, lorsqu'il fut Chancelier, en défendit la vente. Le motif qu'il allégue dans son Ordonnance, est qu'un pareil commerce favorisoit d'un côté la gourmandise, et de l'autre la paresse. Certes, si l'Hospital n'avoit eu à présenter à la postérité d'autres titres que celui-ci, je doute que son nom eût été placé parmi ceux des Grands-hommes de la Nation.

Dans la Faculté de Médecine, lorsqu'un Licencié prenoit le bonnet doctoral, à la fin de l'acte qui précédoit sa réception il donnoit aux anciens Docteurs un déjeûner, lequel consistoit en petits pâtés. Par la suite, ce déjeûner fut changé en une rétribution de dix sous, pour chaque Docteur qui assistoit à l'acte; mais l'acte retint toujours son premier nom de *pastillaria*, et il le porta jusqu'à l'époque des événements de 1789.

Rissoles. Au treizième siècle, les rissoles se faisoient simplement avec de la graisse ou du beurre ; ce n'étoit qu'une sorte de galette ou d'échaudé, mais passé par la poële et *rissolé* (1). Bientôt on y joignit de la viande hachée, comme nous faisons encore maintenant ; et alors ils ne différèrent des petits pâtés ordinaires qu'en ce qu'ils eurent une autre forme. Dans les statuts qui furent donnés aux Pâtissiers en 1440, il leur est défendu d'employer, en rissoles, de la viande de porc ladre. Dans les statuts de 1566, il est ordonné que la chair qu'ils emploieront, soit du veau, du mouton, et de la tranche de bœuf. Cependant, outre ces rissoles grasses, on continua d'en faire qui furent maigres, et dans lesquelles il n'entroit rien de gras. Les statuts de 1566 en parlent. *Le Roi faisoit collation*, dit la Duchesse de Montpensier dans ses Mémoires ; *la Reine lui envoya demander des rissoles, et moi aussi.*

Tourtes. Dans la basse latinité, le mot *torta* signifioit une grosse miche, ronde, de pain ordinaire. Postérieurement, on nomma ainsi le pain noir, à l'usage des paysans et des gens du peuple (2). « Le pain qui nous sert de nourriture est de la « tourte, disent les Statuts des Chartreux ; car

---

(1) Les rissoles en vieux françois *roisolles*, *roinssolles*, étoient connues depuis long-temps. Voyez le *Glossaire de Du Cange* au mot *roscella*. (d. R.)

(2) Voyez tom. I, ma note p. 97. (d. R.)

« jamais nous ne mangeons de pain blanc ». L'expression s'est conservée dans plusieurs de nos Provinces. En Bretagne, par exemple, on appelle tourte, la miche pesant quarante-quatre livres ; demi tourte, celle qui en pèse vingt-deux, et quart de tourte, la miche de douze.

Quoique les pâtés chauds fussent faits de fleur de farine, cependant comme ils étoient ronds, ainsi que la tourte de pain, on les nomma également tourte ou tarte, soit qu'ils fussent en légumes, soit qu'ils fussent en viande ou en poisson (1). Mais dans le quinzième siècle on les distingua ; et c'est Taillevant qui en fait la remarque. Toute pâtisserie qui renfermoit de la chair ou du poisson, se nomma pâté ; et l'on réserva le nom de tarte à celle qui contenoit du laitage, des fruits, des herbes ou des confitures. Nous autres, nous avons renoncé à cette division ; et nous disons également tourte de pigeons, tourte d'épinards, de confitures, de frangipane, etc.

Tarte.

Dans un compte de l'an 1333, pour la Maison de Humbert, Dauphin de Viennois, il est mention de tourtes à la parmésane : dans Taillevant, de tarte couverte ; de tarte jacopine ; bourbonnoise ; à deux visages ; aux poires ; aux pommes : dans Platine, de tarte blanche ; tarte commune ; tarte aux raves ; au coing ; à la courge ; à la fleur

---

(1) *Rabelais*, liv. IV, ch. LIX, p. 252, parlant d'un grand repas, y fait servir seize espèces de tourtes. (d. R.)

de sureau; au riz; au gruau d'avoine; aux roses; aux châtaignes; au millet; aux cerises; aux dattes; aux herbes du mois de mai : dans Charles-Estienne, d'une tarte à l'italienne, qui étoit faite aux herbes fines (peut-être celle-ci est-elle la même que la dernière de Platine) : enfin dans un ouvrage du même temps, que je citerai plus bas, de tarte d'Angleterre, tarte de crême, de moelle de bœuf, de pommes hachées bien en broc, de pruneaux, de vin blanc; de tarte angoulousée, tarte ancienne, tarte fanaïde, de tourte de godiveau, tourte d'assiettes, de béatilles.

Ordinairement, au temps des fruits, dit Champier, on faisoit entrer dans la composition des tourtes, plusieurs fruits de différentes espèces. Par exemple, on les composoit partiellement de fraises, d'abricots, de prunes, d'herbages, de crême, de verjus, etc.; et en les rendant ainsi jaunes, vertes, blanches et rouges, par compartiments, l'on formoit des dessins agréables à l'œil.

L'auteur rapporte qu'un Cardinal de son temps, homme de la plus grande distinction, mais qu'il ne nomme pas, avoit inventé des tourtes aux nèfles, assaisonnées avec de l'hippocras.

L'Estoile, voulant peindre les profusions insensées, les dépenses extravagantes de d'O, rapporte que ce Surintendant des finances *surpassa en prodigalités et en excès les Rois et les Princes; et que, jusqu'à ses soupers, il faisoit servir des tourtes, composées de musc et d'ambre, qui revenoient à*

vingt-cinq écus. Mais ces recherches de gourmandise n'entroient point dans les mœurs de la nation ; elles étoient particulières à un homme qui, après être parvenu à sa place par un million de bassesses, y dissipa par un luxe insolent les trésors de l'Etat qu'il opprimoit; tandis que d'un autre côté il laissoit son Prince dans le plus grand besoin.

On connoissoit alors en France une autre sorte de tourte, délicate, mais moins chère. Elle se nommoit tarte de massepain, et se faisoit, au rapport d'Olivier de Serres (1), avec des amandes pilées, aromatisées d'eau-rose, et assaisonnées de moitié de leur poids en sucre. Quand elle étoit à moitié cuite, on la tiroit du four pour la glacer avec du sucre et du blanc d'œuf; après quoi on achevoit de la cuire en entier.

L'usage de glacer les tourtes se maintint dans le dix-septième siècle ; mais leur forme changea. Au centre de leur circonférence on éleva une sorte de rocher, qui étoit composé de différentes confitures ; et tout au tour on implantoit, sur la pâtisserie, des dragées, des pistaches, des zestes de citron confits. Cette éminence en confitures tenoit à une mode qui subsistoit alors, comme je le dirai ailleurs, et qui consistoit à servir en pyramide les viandes et les fruits de dessert. Quant à l'usage de piquer, dans la pâtisserie, des dra-

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 658 et 659. (d. R.)

gées et des zestes, on sait qu'il subsiste encore pour certains pains-d'épices.

La Picardie étoit renommée pour ses tartes, et sur-tout pour ses tartes à la crême; c'est le témoignage que lui rendent plusieurs Auteurs des seizième et dix-septième siècles. Dans les assemblées de société, la coutume étoit que celui chez lequel on se réunissoit, donnât aux divers membres de la coterie une colation avec des rafraîchissements. Or le principal mets de ces collations étoit une tarte : ce qui fit nommer les assemblées, *tartarins;* nom qu'elles portent encore actuellement.

Flans. Les flans étoient usités dès les premiers temps de la Monarchie; et on les regardoit comme un plat digne de la table des Rois, puisqu'au rapport de Fortunat, c'étoit une des pieuses adresses qu'employoit la sainte Reine Radegonde pour se mortifier. Sous prétexte qu'elle les aimoit mieux en pâte de seigle ou d'avoine, elle commandoit qu'on les lui fît ainsi; mais quand on les lui servoit, elle ne mangeoit que la pâte grossière dont ils étoient enveloppés, et laissoit la crême délicate qu'ils contenoient.

Ce mets a été quelquefois une des redevances que la féodalité, ou le droit de bannalité, exigèrent. On a lu ci-dessus que le Monastère de Saint-Riquier possédoit au neuvième siècle douze fours bannaux, qui, tous les ans, lui rapportoient chacun trente flans, dix sous, et trois cents pains.

Ces pains, sans doute, étoient fournis en paiement par ceux des vassaux qui venoient cuire aux fours; mais puisque chaque four en produisoit trois cents, il s'ensuit qu'on cuisoit du pain dans tous les douze, et qu'il n'y en avoit aucun, dans ce nombre, qui fût réservé spécialement pour la pâtisserie. Néanmoins, par la suite, les bannalités en eurent quelques-uns qui furent uniquement consacrés à ce dernier usage. Il existe une charte donnée en 1316 par Robert II, dit de Fouilloy, cinquante-deuxième Evêque d'Amiens (1) à la Commune de Montreuil, par laquelle le Prélat permet aux habitants d'établir dans leur ville deux fours bannaux, *pour y cuire tartes, flancs, et autres pâtisseries.* Un pareil établissement sembloit une chose nécessaire, puisque la chaleur, requise pour la cuisson du pain, n'est pas celle qu'exigent des pâtes plus légères; mais il l'étoit sur-tout pour une Province dont les habitants faisoient de la pâtisserie un de leurs principaux aliments.

Parmi les choses renommées en France au treizième siècle, la liste des *Proverbes*, déjà citée plusieurs fois, comme les pâtés de Paris, les flans de Chartres (2), et les tartes de Dourlens.

Les gohières et les popelins, usités du temps Gohières, et popelins.

(1) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. I, p. 45. (d. R.)

(2) Dans les ateliers des monnoies, on appella *flans* les pièces de métal, taillées et arrondies, avant qu'elles fussent frappées.

de Liébaut, n'étoient qu'une espèce particulière de flans. Il entroit de la crême dans les gohières, et du fromage dans les popelins.

Gâteaux.

Il est mention de *gasteaux feuillés*, c'est-à-dire *feuilletés*, dans une autre charte du même Robert du Fouilloy, Evêque d'Amiens, datée de l'an 1311 : et puisque ceux-ci, qui sont d'une composition plus compliquée, étoient déjà connus alors, il est plus que probable que les gâteaux simples existoient déjà précédemment.

De tous les genres de pâtisserie, cette dernière a été la plus usitée, parce qu'elle étoit la plus aisée à faire et la moins coûteuse; n'étant composée que de farine et de beurre, auxquels on ajoutoit quelques jaunes d'œufs. Quoique la plupart des autres fussent plus délicates, et plus faites par conséquent pour les jours de fête et de réjouissance, c'étoit un gâteau cependant qu'on employoit pour la petite agape de la veille des Rois; c'étoit dans un gâteau qu'on enfermoit cette fève à laquelle étoit destinée la souveraineté du festin. En un mot, point de famille en France où l'on ne mangeât un gâteau ce jour-là; point de famille où les pères, les gendres, les mères, et les enfants se rassemblassent pour célébrer ensemble cette sorte d'orgie bruyante, mais amicale; la seule peut-être où les âges réunis trouvoient le moyen de s'amuser également; la seule qui fût exempte de médisance, de libertinage, d'ivresse et d'intempérance; la seule enfin que la

Gâteau des Rois.

morale n'ait pu improuver, parce qu'elle contribuoit à resserrer la concorde et l'union des familles : fête heureuse, qui, établie par la simplicité des mœurs, maintenoit les mœurs à son tour, et qu'à ce titre tout bon citoyen doit voir avec regret s'abolir insensiblement par la froide dignité de nos mœurs actuelles (1).

Pour les personnes qui, n'étant point dans l'habitude de faire et de cuire leur pain, l'achetoient chez le Boulanger, c'étoit celui-ci qui leur fournissoit, ce jour-là, le gâteau des Rois. A Paris même, chacun de ces artisans étoit dans l'usage d'en envoyer un à ses pratiques : mais, au commencement du dix-huitième siècle, les Pâtissiers s'avisèrent de réclamer contre une coutume qui empiétoit sur leurs droits ; ils intentèrent procès aux Boulangers ; et le Parlement, sur leur requête, rendit en 1713, et en 1717, un Arrêt qui

(1) Un certain Docteur de Sorbonne, Doyen et Théologal de Senlis, nommé Jean Deslyons s'éleva fortement contre cet usage : il publia à cet effet, un écrit intitulé : *Discours Ecclésiastiques contre le Paganisme des Roys de la féve et du Roy-boit*, Paris, 1664, in-18. Cet ouvrage fut vivement attaqué et l'auteur critiqué fort amèrement. Nicolas Barthélemy, avocat de Senlis, fit paroître la même année et dans le même format : *l'Apologie du Banquet sanctifié de la veille des Rois*. Ce dernier prévient que ce n'est point pour critiquer le Théologal qu'il a composé son traité, et malgré cet aveu, il le fronde assez fortement. Quoi qu'il en soit, Deslyons se croyant attaqué, répondit par une nouvelle édition de son traité, revue, corrigée et considérablement augmentée; elle parut sous le titre suivant : *Traitez singuliers et nouveaux contre le Paganisme du Roy-boit*, Paris 1670, 1 vol. in-12. (d. R.)

défendit à ceux-ci de faire à l'avenir et de donner aucune sorte de pâtisserie, d'employer du beurre et des œufs dans leur pâte, et même de dorer leur pain avec des œufs. La défense au reste n'a guères eu d'effet que pour la Capitale. L'ancien usage subsiste toujours dans la plupart des Provinces.

Divertissements de la fête des Rois à la cour.

Celui de tirer le gâteau s'observoit à la table des Rois mêmes; et nous le voyons avoir lieu jusqu'au dix-septième siècle. C'est ce que témoigne Madame de Motteville dans ses *Mémoires* sous l'an 1648. *Ce soir*, dit-elle, *pour divertir le Roi*, *la Reine nous fit l'honneur de nous faire apporter un gâteau à Madame de Brégny, à ma sœur, et à moi, que nous séparâmes avec elle. Nous bûmes à sa santé avec de l'hippocras qu'elle nous fit apporter.*

Anne d'Autriche, qui étoit dévote, faisoit même observer, en cette circonstance, une coutume usitée dans les familles bourgeoises pieuses, de couper, pour l'enfant Jésus et pour la Vierge, une part qu'on distribuoit ensuite aux pauvres. L'auteur en offre encore la preuve. *Pour divertir le Roi*, ajoute-t-elle, (ann. 1649), *la Reine voulut séparer un gâteau, et nous fit l'honneur de nous y faire prendre part avec le Roi et elle. Nous la fîmes la Reine de la féve, parce que la féve s'étoit trouvée dans la part de la Vierge. Elle commanda qu'on nous apportât une bouteille d'hippocras, dont nous bûmes devant elle; et nous*

la forçâmes d'en boire un peu. Nous voulûmes satisfaire aux obligations des extravagantes folies de ce jour ; et nous criâmes , la Reine boit.

Louis XIV aimoit beaucoup cette sorte de divertissement ; cependant on a remarqué que toujours il sut y mettre la décence et la dignité dont, pendant toute sa vie, il ne manqua jamais d'entourer ses actions publiques. On en jugera par celui de l'année 1684 , dont la description se trouve rapportée dans le *Mercure galant* (Janvier), de la même année.

La salle avoit cinq tables ; une pour les Princes et Seigneurs , et quatre pour les Dames. La première de celles-ci étoit tenue par le Roi ; la seconde par le Dauphin. On tira la fève à toutes les cinq. A la table des hommes, elle tomba au Grand-Ecuyer, qui fut Roi : aux quatre tables des femmes, la Reine fut une Dame. Alors le nouveau Roi et les Reines nouvelles , chacun dans leur petit Etat, se choisirent des Ministres, et nommèrent des Ambassadrices, ou des Ambassadeurs pour aller féliciter les Puissances voisines, et leur proposer des alliances et des traités. Louis XIV accompagna l'Ambassadrice députée par la Reine. Il porta la parole pour elle ; et , après un compliment gracieux au Grand-Ecuyer, il lui demanda sa protection, que celui-ci lui promit, en ajoutant que s'il n'avoit point une fortune faite , il méritoit qu'on la lui fît. La députation se rendit ensuite aux autres tables ; et successivement les Députés

de celles-ci vinrent de même à celle de Sa Majesté. Quelques-uns même d'entr'eux, hommes et femmes, mirent dans leurs discours et dans leurs propositions d'alliance tant de finesse et d'esprit, des allusions si heureuses, des plaisanteries si adroites, que ce fut pour l'assemblée un véritable divertissement. En un mot, le Roi s'en amusa tellement, qu'il voulut le recommencer encore la semaine suivante.

Cette fois-ci, ce fut à lui qu'échut la féve du gâteau de sa table, et par lui en conséquence que commencèrent les complimens de fécilitation. Il les reçut avec cette noblesse affable qui lui étoit propre. Une princesse, l'une de ses filles naturelles, connue dans l'histoire de ce temps-là par quelques étourderies, ayant envoyé lui demander sa protection pour tous les événements fâcheux qui pourroient lui arriver pendant sa vie; je la lui promets, répondit-il, pourvu qu'elle ne se les attire pas: réponse qui fit dire à un courtisan que ce Roi-là ne parloit pas en Roi de la féve. A la table des hommes, on fit un personnage de carnaval, qu'on promena par la salle en chantant une chanson burlesque. Enfin, la fête se termina par la lecture d'un factum bisarre que venoit de publier certain Seigneur de village, homme scrupuleux et dévot, qui se plaignoit de l'immodestie de ses paysanes, et qui leur avoit intenté un procès, parce qu'elles portoient des manches si courtes, qu'on voyoit leurs bras. Ce

Mémoire fit beaucoup rire, et il excita, parmi les convives, une joie qui dura toute la soirée.

Dans les siècles antérieurs, les Souverains et les Grands-Seigneurs se faisoient quelquefois un Roi de table, dont ils s'amusoient pendant le repas. L'auteur de la vie de Louis III, Duc de Bourbon (1), voulant montrer quelle étoit la piété du Prince, remarque que, ce jour-là, il faisoit son Roi d'*un enfant en l'aage de huict ans, le plus povre que l'on trouvast en toute la ville.* Il le revêtoit des habits royaux, et lui donnoit ses propres Officiers pour le servir. Le lendemain, l'enfant mangeoit encore à la table du Duc; mais *alors venoit son Maistre-d'hostel, qui faisoit la queste pour le povre Roi. Le Duc Loys de Bourbon lui donnoit communément quarante livres pour le tenir à l'escolle; et tous les Chevaliers de la Cour, chacun un franc; et les Escuyers, chascun demi-franc. Si montoit la somme aucune fois près de cent francs, que l'on bailloit au père ou à la mère pour les enfants à enseigner à l'escolle sans autre œuvre; dont maints d'iceux en vivoient à grand honneur. Et cette belle coustume tint le vaillant Duc Loys de Bourbon, tant comme il vesquit.*

Au reste, les gâteaux à féve n'étoient pas affectés exclusivement pour la seule fête des Rois. On en faisoit de tels dans les autres jours de l'an-

(1) Qui mourut en 1419. (d. R.)

née où l'on vouloit procurer aux repas la joie et la gaieté qui étoient propres à celui-ci. Un Poëte du treizième siècle décrivant une partie de plaisir qu'il avoit faite avec plusieurs amis chez un Seigneur généreux et riche, raconte que la Dame Châtelaine leur pétrit aussitôt un gâteau qu'elle servit au souper. Il ajoute que ce fut à elle que le hasard donna la féve, et remarque qu'elle en fut très-joyeuse.

Si nous fist un gastel à féve.

C'étoit un gâteau qu'offroient à l'église les femmes nouvellement accouchées, lorsqu'elles alloient se faire relever. Enfin, c'étoit un gâteau qui formoit le plat principal de la collation qu'on donnoit à la suite du baptême d'un enfant ; et sur ce point, Paris, jusques vers la fin du dix-septième siècle, ne différoit point des autres villes du Royaume. *S'il n'y avoit que vingt-cinq lieues d'ici à Lyon*, écrivoit Patin à Spon, son ami, dont la femme étoit enceinte, *j'irois dire la vie de Sainte-Marguerite, et prendre une part du gâteau du baptême de cet enfant qui viendra.*

En beaucoup d'endroits, il y avoit des redevances seigneuriales qu'on payoit avec un gâteau. Il y en avoit même de telles dans les domaines du Roi. Je n'en citerai qu'un exemple. Il est tiré du *Trésor des merveilles de Fontainebleau.* On lit dans cet ouvrage que, tous les ans, le premier jour de mai, les Officiers de la forêt s'assembloient à un endroit nommé la *table du Roi :* et

que là tous les usagers venoient prêter hommage et payer leurs redevances. Or, parmi les personnes qui payoient, on comptoit tous les nouveaux mariés de l'année, tous les habitants de certains quartiers de la ville, et tous ceux d'une paroisse entière, lesquels ne devoient tous qu'un gâteau.

On verra plus bas qu'au seizième siècle il y avoit plusieurs sortes de gâteaux; gâteaux baveux, gâteaux feuilletés, gâteaux jolis, gâteaux joyeux, gâteaux italiens. Au dix-septième on connoissoit, selon Gontier, les gâteaux d'amandes, les gâteaux mollets, les gâteaux fraisés, les gâteaux vérolés, les gâteaux de Milan, les gâteaux de Beauce.

Quoiqu'on désignât par le nom général de gâteau toute pâtisserie sèche composée de beurre et d'œufs, quelques Provinces cependant avoient les leurs propres, auxquels elles avoient donné un nom particulier. Tels étoient, par exemple, en Artois, les gâteaux-razis. D'autres au contraire étoient communs à plusieurs Provinces; et dans ce nombre on peut compter les *fouasses*, *fouaches*, *fouées*, *fougasses*, usitées en Normandie, en Picardie, en Poitou, et dont il est si souvent mention dans Rabelais. (1) Le P. Daire (2) rapporte qu'en 1465, quand Juvénal des Ursins, Arche- Fouasses.

(1) Gargantua, liv. I, ch. XXV, pag. 175, note 1. (d. R.)
(2) *Histoire d'Amiens*, tom. 1, pag. 238. (d. R.)

vêque de Rheims, Chancelier de France, passa par cette ville, les Chanoines de la Cathédrale, pour lui faire honneur, réglèrent dans une assemblée capitulaire que, pendant tout le temps de son séjour, le Chapitre lui fourniroit journellement *six petits pains et quatre fouaches.*

Bis-cuits.

Il a été dit (1) en parlant du pain biscuit, qu'à l'époque où se répandit en France la maladie infâme que l'Europe a reçue de l'Amérique, on fit à Paris des gâteaux secs, qu'on nomma bis-cuits, et qui furent ordonnés par les Médecins dans le *traitement de ce mal honteux.*

Outre ceux-ci, qui n'étoient propres qu'à certains malades, on en connoissoit d'autres qui étoient secs de même, et qui servoient au dessert.

Champier dit que, parmi ces derniers, les plus estimés étoient ceux qu'on tiroit d'Italie, et qui étoient faits à l'anis.

Flamiches, et galettes.

Il est parlé de flamiches (2) et de galettes chez nos poëtes du dix-septième siècle. Ces dernières se vendoient dans les rues de Paris; et l'un des

---

(1) Tom. I, pag. 101 et 102. (d. R.)

(2) Dans la Picardie on donne le nom de *flamiche* à une sorte de galette faite avec de la pâte de pain. On l'étend avec un rouleau et on la met au four, tandis que le bois brûle. On la retire aussitôt qu'elle a été fortement échauffée, puis on y met du beurre dessus. Elle se mange en sortant du four. Les Picards ont encore donné le nom de *flamiche* à une tourte aux poireaux, celle-ci diffère de la première en ce qu'elle est faite avec la pâte de pâtisserie. En langage picard on la nomme une *flamiche à porjont.* (d. R.)

cris usités alors dans la Capitale étoit *galettes chaudes*.

Au temps de Charles Estienne, le pain-d'épices de Rheims avoit déjà de la réputation. On voit par Champier que celui de Paris étoit aussi fort renommé. Il n'entroit que du miel dans les pains-d'épices. Pain-d'épices.

Rheims avoit encore, sur la fin du XVII siècle, une autre sorte de pains-d'épices, qu'on nommoit croquets. Parmi les diverses poésies de Chaulieu, on lit une pièce très-jolie, par laquelle il envoyoit à une femme de qualité des croquets de Rheims. Croquets.

Joinville raconte que quand il fut fait prisonnier avec Saint-Louis par les Sarrasins, les vainqueurs lui présentèrent des *beignets de fromage rôtis au soleil* (1). L'auteur ne parlant point de ce mets comme d'un ragoût étranger, et ne paroissant étonné que de la manière dont on le faisoit cuire, on peut en conclure que les beignets étoient Beignets.

(1) Voici comment il s'exprime : *Histoire de Saint-Louis*, pag. 79. « Et nous requeismes que en (l'on) nous donnast la viande « et nous mangerions; et il nous distrent que en l'estoit alé querre « en l'ost. Les viandes que il nous donnèrent, ce furent bégnés (*et non* begues *comme le porte l'imprimé*) de fourmages qui estoient « rôties au solleil, pour ce que les vers n'i venissent, et œfs durs « cuis de quatre jours ou de cinq; et pour honneur de nous, en les « avoit fait peindre par dehors de diverses couleurs. »

Je ne sais si je me trompe, mais je ne m'apperçois nullement dans ce passage de la surprise dont parle le Grand, et ne puis adopter sa conclusion; je vois au contraire un historien qui raconte naïvement ce qu'il a vu. (d. R.)

Tourteaux et petits-choux.

Dans les tourteaux et les petits-choux, il entroit, selon Liébaut, du beurre, du fromage, et des jaunes d'œufs.

Ratons et cassemuseaux.

Il est parlé de ratons et de cassemuseaux (1) dans une ancienne Ordonnance du Prévôt de Paris, en faveur des Pâtissiers de cette ville. C'est une des choses que l'Ordonnance leur permet de vendre. Le cassemuseau étoit dur et croquant. Probablement, il devoit sa dénomination à sa dureté; comme si, en le jettant au visage de quelqu'un, il eût été capable de lui casser les dents. Le raton étoit redevable de la sienne à sa forme, laquelle représentoit un petit rat. Cette friandise étoit fort estimée; ainsi que celle du petit-choux, cité quelques lignes plus haut: et de-là vinrent ces termes de *petit-choux*, de *raton* ou *petit-rat*, qui sont encore aujourd'hui en usage, et qui s'employent vis-à-vis de quelqu'un qu'on aime, et que l'on caresse familièrement.

Échaudés.

Les échaudés ont été nommés ainsi, parce que, pour les faire lever, on les jette dans l'eau *chaude*. Il en est mention dans une charte de l'Eglise Cathédrale de Paris, ann. 1202 (2). Ces échaudés étoient beaucoup plus gros que les nôtres; puisque la veuve Emeline ayant renoncé en 1231 à un droit

---

seaux; et que ce nom a été formé du verbe *taler*, battre, presser, fouler et de *mouse*, museau. (d. R.)

(1) Ou cache-museau, et cache-museu. (d. R.)

(2) *Panes qui dicuntur eschaudati.*

de chair et de poisson sur le Monastère de Saint-Denys, les Religieux, en retour, lui accordèrent celui de venir prendre dans leur boulangerie, tous les jours de fête, une miche de pain et un échaudé. (1) Saint-Louis qui, comme je l'ai remarqué ailleurs, avoit interdit tout travail aux Boulangers les jours de dimanche et de fête, leur avoit permis cependant de cuire, ces jours-là, des échaudés pour les pauvres.

Au temps de Liébaut, les échaudés n'étoient composés que de beurre et de sel : il n'y entroit point de jaunes d'œufs. On en employa au dix-septième siècle.

Les flageols et les gobets, dont parle Gontier, (ann. 1668), étoient faits, comme les échaudés, avec des jaunes d'œufs, de la farine, et du beurre. (2) Flageols et gobets.

L'usage des gauffres remonte au moins au treizième siècle; car on en trouve le nom dans les Poëtes manuscrits de ce temps-là. C'étoit alors une des choses qu'on vendoit au peuple dans les rues. Aux jours de fêtes, les marchands de gauffres s'établissoient à la porte des Eglises avec tout ce qui étoit nécessaire pour faire et pour cuire cette denrée. Ils la vendoient toute chaude. Charles IX, en 1566, leur défendit d'étaler, les jours Gauffres.

---

(1) *Unam michiam in pistrino suo, et unum eschaudetum in festis.*

(2) Il en étoit de même des brassadeaux ou brassadeou. (d. R.)

de Pâques, de Noël, de l'Assomption, de la Purification, de la Toussaint, de Saint-Michel, et de la Fête-Dieu; et, comme souvent plusieurs d'entr'eux se plaçoient à-la-fois dans le même endroit, ce qui occasionnoit des querelles et des batteries, il régla qu'ils seroient obligés d'être distants l'un de l'autre, pour le moins, de deux toises. Le dernier réglement avoit déjà été fait cent soixante ans auparavant par Charles VI.

« Les gauffres sont un ragoût fort prisé de nos « paysans, écrivoit Champier au seizième siècle. « Pour eux, au reste, il ne consiste qu'en une « pâte liquide, formée d'eau, de farine, et de « sel. Ils la versent dans un fer creux, à deux « mâchoires, qu'ils ont frotté auparavant avec « un peu d'huile de noix, et qu'ils mettent en« suite sur le feu pour cuire la pâte. Ces sortes « de gauffres sont très-épaisses. Celles que font « faire chez eux les gens riches, sont plus peti« tes, plus minces, et sur-tout plus délicates; « étant composées de jaunes d'œufs, de sucre, « et de fine fleur de farine, délayés dans du vin « blanc. On les sert à table comme entremets. « Quant à leur forme, on leur a donné celle de « rayons. Au reste, François I, les aimoit beau« coup; et il avoit même, pour cet usage, des « gauffriers en argent. »

Métier. Liébaut rapporte que l'espèce de gauffres délicates dont il vient d'être de parler, s'appelloit à Paris *métier*.

Les pâtisseries qu'on nommoit étriers, celles qu'on nommoit bridaveaux, ne différoient des gauffres que par la forme. Du reste, elles étoient, dit le même auteur, composées des mêmes ingrédients. Etriers et bridaveaux.

Gontier (ann. 1668), cite encore plusieurs pâtisseries usitées de son temps, cornuaux, feuillages, craquelains (1), merveilles, crêpes, pâtes royales, farces au fromage, poutartes, et feuillantines; mais il ne nous dit pas de quoi elles étoient composées. Cornuaux, etc.

Les Grecs, selon Athénée, donnoient le nom d'*Obelias* à certains pains, cuits entre deux fers, et qu'ils mangeoient chauds. Telle fut vraisemblablement l'origine de la dénomination d'*oublies*, d'*oblies*, d'*oblées*, par laquelle on désigna une feuille mince de pâtisserie qui se cuisoit et se mangeoit comme le pain obélias des Grecs. Elle se faisoit chez les Pâtissiers, qui en prirent même le titre d'*Oublayeurs;* titre qu'on leur conserva, lorsqu'on 1270, on leur donna des Statuts (2). Comme alors la coutume générale Oublies. Oublieux.

---

(1) Les craquelains encore fort en usage dans nos Départements méridionaux, se font avec la même pâte et avec les mêmes procédés que l'échaudé. On leur donne la forme d'une petite couronne garnie de pointes. (d. R.)

(2) Ils demeuroient alors dans la Cité et avoient donné leur nom à la rue qu'ils habitoient (rue des Oubliers, des Oblayers.) Vers l'année 1480 on l'appella aussi rue de la Licorne, ainsi dite d'une enseigne qui représentoit cet animal. (d. R.)

étoit de souper de très-bonne heure, les Oublieux, vers le soir, se répandoient par les rues, chargés des diverses marchandises qui composoient leur commerce; et ils les annonçoient à hauts cris, afin d'avertir de leur passage les personnes qui vouloient s'en régaler à souper. Un des Poëtes françois du treizième siècle, compte parmi les plaisirs de la soirée, celui d'appeller l'Oublieux. Quant aux sortes de pâtisseries que crioient et colportoient ces coureurs, on en trouve la liste dans une pièce du même temps, intitulée *cris de Paris*. La voici : « Oublies chau-
« des, galettes chaudes, tartes chaudes, rissoles,
« échaudés, flancs chauds, gâteaux aux fêves,
« pains siméniaux. » (1)

Bientôt les Oublieux renoncèrent au débit de ces différentes denrées; et je n'ai pu ni en dé-

---

(1) Ces différents noms de pâtisserie ne se trouvent pas de suite, ils sont séparés et placés à des distances assez éloignées.

Chaudes oubliées renforcies,
Galètes chaudes, eschaudez,
Roinssoles...............
Les flaons chauds.........
L'autre crie gastiaus rastis,
Je les aporte toz fétis,
Chaudes tartes et siminiaus.....
Gastel à fève orroiz crier.

On appelloit *oublées renforcies* les gauffres; il a été parlé ci-dessus de la *rissole* qui est un petit pâté. Le *simeniau* est une sorte de pâtisserie connue sous ce nom en Picardie. Quant au *gastel à féve*, c'est un gâteau pour tirer les Rois (d. R.)

couvrir ni en deviner la raison. Ils conservèrent seulement celui des oublies ; mais ils continuèrent de courir les rues, comme auparavant. Cependant, l'heure du souper, qui d'abord étoit à cinq ou six heures, ayant peu-à-peu reculé, ils prirent aussi l'habitude de marcher plus tard dans la nuit : et de-là vint le nom d'*Oublieux*, qu'on donna par plaisanterie, dans le dix-septième siècle et vers le commencement de la Fronde, aux Grands et aux autres intrigants qui, mécontents du gouvernement de Mazarin, parcouroient, la nuit, en cachette les différents quartiers de Paris, pour former des ennemis au ministre.

Les Oublieux ont subsisté jusques dans le dix-huitième siècle. Mais, quand Cartouche forma cette troupe d'assassins qui, pendant un temps, remplit Paris de meurtres, quelques-uns de ces scélérats s'étant déguisés en marchands d'oublies pour commettre plus facilement leurs crimes, la Police défendit aux Oublieux les courses nocturnes. Ce réglement en diminua beaucoup le nombre. Ceux d'entre eux qui continuèrent leur métier, vendirent de jour, parcourant les quartiers et les promenades que fréquentoit le peuple. Mais ils sont devenus, depuis, moins nombreux encore; et c'est maintenant une chose assez rare d'en rencontrer un (1). Ils ont été remplacés par

(1) Ils parcourent les guinguettes, les promenades et les foires,

des femmes qui vendent une pâtisserie de même nature, ouverte de même en cornet, mais beaucoup plus grande, et qu'elles nomment *plaisir des dames.*

Hosties. Le nom d'oublies avoit autrefois été donné aux hosties qui sont employées à dire la Messe ; apparemment, parce que la manière de les faire est la même (1).

Pains-oublies. Dans certaines églises, et à certains jours de l'année, on distribuoit des oublies en présent aux Clercs et aux Chanoines. Dans les couvents, on en servoit aux Moines au réfectoire. Mais celles-ci étoient une sorte de pain délicat, ou de gâteau. Souvent les Seigneurs laïcs en exigoient de leurs Vassaux, comme une redevance. Cette redevance, dans les anciennes chartes qui en font mention, est appellée *droit d'oubliage* ou *d'oublies*; et le tribut qui en est l'objet, *pain-oubliau.*

---

mais ne vont plus dans les rues de la Capitale en criant leur marchandise. Anciennement ils ne sortoient que pendant l'hiver. Ces oublieux étoient des garçons pâtissiers que l'on faisoit monter après souper; il leur est souvent arrivé des accidents; des libertins les battoient et les dépouilloient non-seulement de leur marchandise, mais encore de leur argent. Souvent encore les oublieux prirent une part assez active à différents vols; ils indiquoient les êtres d'une maison et servoient de guide à leurs associés. C'est pour parer aux abus que l'on faisoit de ce métier, que le lieutenant de police Hérault, par une ordonnance du mois d'Octobre 1725, abolit entièrement l'usage de vendre des oublies pendant les soirées d'hyver. (d. R.)

(1) *Eulogias quas vocamus oblias, seu hostias*, dit la Chronique de Geoffroy, Prieur du Vigeois.

On ignore quelle sorte de pâtisserie formoient les estérets et les supplications. Sans doute, elle étoit du genre des oublies ; car les statuts donnés aux Oublieux en 1406, portent que personne ne pourra exercer ce métier à Paris, s'il ne sait faire par jour cinq cents *de grands oublies, trois cents de supplications, et deux cents d'estérets* (1). Supplications et Estérets.

Si l'on s'en rapportoit sur la nature des nieules, à un passage des *anciennes coutumes de Cluny*, on décideroit que ce n'étoit de même qu'un nom différent donné aux oublies (2). Cependant, ces deux sortes de pâtisseries sont formellement distinguées dans la *Devise des Lécheurs* (des gourmands), dans le Roman de Florès et de Blanchefleur (3), et dans plusieurs autres pièces manuscrites du douzième et du treizième siècle. Peut-être après tout ne différoient-elles que par la forme. Nieules.

Quoi qu'il en soit, celle dont il s'agit a cela de remarquable qu'elle a été employée, non-seulement dans les repas et les festins, comme les autres ; mais encore dans certaines cérémonies ecclésiastiques, superstitieuses. Le jour de la Pentecôte, lorsqu'on entonnoit le *Veni creator* pour la Messe, des gens placés à la voûte de Nieules jettées au peuple pendant le service divin.

(1) Voyez tom. I, p. 295, note 2. (d. R.)

(2) *Ab hominibus romanæ linguæ, Nebulæ, à nostratibus appellantur oblatæ.*

(3) Ms. de la Bibliothéque du Roi, n°. 1830 fonds de l'Abbaye-Saint-Germain. (d. R.)

l'église faisoient descendre, sur le peuple, des étouppes enflammées, et jettoient en même temps des feuilles de chêne ou des fleurs, et des nieules, ou des oublies (1).

Quant aux étouppes flamboyantes, il est aisé de concevoir qu'on vouloit figurer ainsi aux yeux des Fidèles, ce miracle qu'opéra l'Esprit-Saint, quand, sous la forme de langues de feu, il vint régénérer les Apôtres. Mais que représentoient les feuilles de chêne et de nieules, les fleurs et les oublies ?

Ce n'est pas tout. Au *Gloria in excelsis*, on lâchoit, dans l'église, des oiseaux qui avoient aussi des nieules attachées aux jambes. Encore une fois, quel rapport y avoit-t-il entre l'Esprit-Saint, et une friandise en pâtisserie qui, distribuée d'une manière aussi tumultueuse, ne pouvoit que causer beaucoup de trouble et de scandale, et interrompre le Service Divin. Telle étoit pourtant la cérémonie religieuse qui étoit en usage, ce jour-là, dans beaucoup d'églises cathédrales du Royaume, et principalement à Rouen. Il est vrai que plusieurs autres églises avoient admis quelques différences. A Lisieux, par exemple, les nieules se jettoient avec des fleurs au *Kyrie eleison*. Mais par-tout, on se sait pourquoi, on jettoit des nieules.

---

(1) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. II, p. 140, Lebeuf, *Histoire du Diocèse de Paris*, tom. I, p. 17 et 169. Saint-Foix, *Essais Historiques sur Paris*, tom. I, p. 231. (d. R.)

Cette superstition a été abolie successivement dans les différents Diocèses ; plutôt ou plus tard, selon qu'ils ont eu des Evêques plus ou moins éclairés. Dans celui d'Amiens, elle n'a disparu (1), qu'en 1715 ; mais il y a encore des villes en Flandre où elle subsiste.

Procession des Marchands de nieules.

A Paris, les marchands de nieules (2) en pratiquoient une autre aussi bizarre. Ces artisans s'étoient formés en confrairie sous l'invocation de Saint-Michel ; et, le jour de la fête du Saint, ils faisoient par la ville une sorte de cavalcade, habillés, les uns en anges pour représenter leur patron et sa troupe, les autres en diables. Ceux-ci avoient des tambours ; et ils étoient suivis par des prêtres qui portoient des pains bénis. L'Abbé Lebeuf (3), rapporte que cette procession ridicule fut défendue en 1636 par une ordonnance de l'Archevêque.

Formes et noms obscènes, donnés à certaines pâtisseries.

Ces abus, au reste, n'intéressoient que la sainteté de la Religion, et la dignité de son culte ; au lieu que je pourrois en citer un autre qui révolte la pudeur, la décence, et les mœurs. Croira-t-on qu'il a existé en France un temps où l'on a donné aux menues pâtisseries de table les formes les plus obscènes, et les noms les plus infâmes.

---

(1) Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom, II, page 140. (d. R.)

(2) C'est-à-dire, les pâtissiers de pâtisserie légère, nommés en latin *nebularii*. (d. R.)

(3) *Histoire du Diocèse de Paris*, tom. I, p. 287. (d. R.)

Croira-t-on que cet incroyable excès de dépravation a duré plus de deux cents ans; et, que s'il est ignoré aujourd'hui, c'est parce que les écrivains du temps n'en ont rien dit (1). Vous les voyez tonner contre des cheveux courts, contre des manches larges, contre des souliers pointus; comme s'il s'agissoit de la destruction totale du christianisme : et presque aucun d'eux ne s'élève contre un scandale dont les nations les plus corrompues rougiroient. Quelques-uns de ces noms sales se trouvent dans Taillevant : mais, ce qui paroîtra bien extraordinaire, c'est qu'il en parle sans aucun étonnement; comme un autre parleroit d'une chose toute ordinaire; comme lui-même enfin il parle des rissoles ou des gauffres.

J'avoue que notre langue, si décente aujourd'hui, ne l'étoit guères, dans les douzième et treizième siècles; et que ces expressions dégoûtantes, qui maintenant révoltent, étoient admises alors, puisque nos anciens Poëtes les emploient lorsqu'ils font parler des filles pudiques, des femmes vertueuses, des pères instruisant leurs enfants (2). Les mots, par eux-mêmes, ne signifient rien; ils ne rendent que les idées qu'on y attache. Tel terme, après avoir été long-temps

(1) Voyez ci-dessus, p. 289. (d. R.)

(2) Rien ne peut mieux faire connoître l'immoralité de nos pères que les différents écrits publiés à l'époque dont il est question. Dans la version de la *Bible Françoise* du douzième siècle, manuscrit de la Bibliothéque du Roi, n°. 6701. Le traducteur parlant de Sodôme,

honnête ; peut devenir tout-à-coup indécent ; (1) et, chaque jour, on en voit des exemples. Aussi sont-ce moins les noms de ces pâtisseries qu'il faut blâmer, que les formes qu'on leur donnoit. Si ceux-là peuvent être excusés, le motif qui avoit fait imaginer celles-ci ne le sera jamais.

Oh, que j'aime l'honnêteté de Champier, lorsqu'il traite ce sujet! Son indignation éclate malgré lui; il ne peut la retenir; et, en rapportant cette invention luxurieuse du vice, il réclame au moins en faveur de la vertu. Après avoir décrit

---

de Gomorre, dit que ces villes ne pouvoient éviter le courroux céleste parce qu'elles étoient *emputaignées* de toutes sortes de vices. Les mots *aperruit vulvam*, ainsi que *præputium* sont rendus par des mots que la pudeur défend de nommer. Il en est de même pour le Cantique des Cantiques dont la version pourroit servir de suite aux *sonneti lussuriosi*. En parcourant la nouvelle édition des *Fabliaux*, publiée par M. Méon, vous serez tout surpris d'y rencontrer des pièces, auprès desquelles les *Satyres* IX et X de Régnier et cette *ode* fameuse attribuée à l'un des plus célèbres Beaunois ne peuvent soutenir le parallèle. Enfin le dirai-je, un cours d'éducation à l'usage du sexe, *l'Instruction du Chevalier Geoffroi de la Tour-Landry, gentilhomme angevin, à ses filles*, contient des détails tellement libres, pour ne pas dire orduriers, qu'il est impossible non-seulement de les traduire, mais encore d'en faire un extrait. Voyez le cinquième volume des *Notices des Manuscrits*, p. 158—166, dans lequel le Grand d'Aussy a publié un Extrait de cet ouvrage. Voyez aussi *Glossaire de la Langue Romane*, tom. II, pag. 772, ainsi que les *Singularités Historiques*, par Dulaure, vol. in-12, 1788, *passim*. (d. R.)

(1) Dans plusieurs provinces on appelle g..ce une jeune fille nubile et g..cette une fille qui ne l'est pas encore. Anciennement le mot *garçon* étoit pris en mauvaise part, il étoit une injure; on le donne maintenant à tout homme qui n'est pas marié. (d. R.)

les différentes pâtisseries usitées de son temps, il dit, *quædam pudenda muliebria*, *aliæ virilia* (*si diis placet*) *representant. Sunt quos c.... saccharatos appellitent. Adeo degeneravere boni mores, ut etiam Christianis obscœna et pudenda in cibis placeant.* Et voilà quels étoient ces siècles qu'on se plaît tant à nous exalter; ces siècles auxquels on nous renvoie sans cesse, lorsqu'on nous reproche la perversité de nos mœurs.

SECTION VI.

Dessert.

CE qui regarde les pâtisseries de dessert, les fruits cruds, et les fruits secs, ayant été traité dans les articles précédents, il ne me reste à examiner dans celui-ci, que ce qui est l'ouvrage du Confiseur, c'est-à-dire les sucreries renfermées sous le nom général de dragées et de confitures.

Les unes et les autres ont été long-temps comprises sous celui d'épices; expression dont, au premier coup-d'œil, il est difficile d'appercevoir l'origine. Epices.

Dans la basse latinité, on se servoit du mot *species*, pour désigner les différentes *espèces* de fruits que produit la terre. Dans Grégoire de Tours, par exemple, il signifie du blé, du vin, de l'huile. Cependant, quand on parla d'aromates, on distingua ceux-ci par l'épithète *aromaticæ*, qu'on ajouta au mot *species*. Par la suite, l'expression latine ayant passé dans la langue françoise, on appella ces dernières productions, *épices aromatiques*, et, par abréviation, *épices*.

On a vu ci-dessus quelle étoit la passion qu'avoient nos pères pour les assaisonnements forts. Ce goût, au reste, n'étoit point en eux un appé-

tît déréglé de la Nature ; c'étoit un principe d'Hygiène, un systême réfléchi. Accoutumés à des nourritures d'une digestion difficile, ils croyoient que leur estomach avoit besoin d'être aidé dans ses fonctions par des stimulants qui lui donnassent du ton. D'après ces idées, non-seulement ils firent entrer beaucoup d'aromates dans leur nourriture ; mais ils imaginèrent même d'employer le sucre pour les confire, ou pour les envelopper ; et de les manger ainsi, soit au dessert comme digestifs, soit dans la journée comme corroborants. *Après les viandes*, disent *les Triomphes de la noble Dame, on sert chez les riches, pour faire la digestion, de l'anis, du fenouil et de la coriandre, confits au sucre.* (1). Arthur Thomas, sieur d'Endry, auteur de *l'Isle des Hermaphrodites* fait la même remarque, lorsqu'il peint les mœurs de la Cour de Henri III. Après le dessert, dit-il, *les uns prenoient un peu d'anis confit, les autres du cotignac ; mais il falloit qu'il fût musqué. Autrement il n'eût point eu d'effet en leur estomach, qui n'avoit point de chaleur s'il n'étoit parfumé.* Il y eut des dragées faites avec du genièvre, et qu'on appelloit *dragées de Saint-Roch*, parce qu'on les croyoit propres à préserver du mauvais air et de la peste. Quant

Employées pour favoriser la digestion.

(1) Aujourd'hui encore, dans leurs voyages de mer, les Hollandois, par le même motif, mangent, après le repas, des cloux de gérofle confits.

au peuple, à qui ses facultés ne permettoient pas ces superfluités dispendieuses, fidèle aux mêmes principes, il mangeoit les mêmes substances en nature et sans préparation.

Ce sont ces aromâtes confits, que l'on nomma proprement épices, et dont le nom se trouve si souvent répété dans nos anciennes histoires. Ce sont eux qui formoient presque entièrement les desserts; car les fruits étant réputés froids par leur nature, la plupart, comme je le dirai ailleurs, se mangeoient au commencement du repas.

On servoit les épices avec ces différentes sortes de vins artificiels, dont il sera parlé plus loin, et qui composoient alors les seules liqueurs que l'on connût. Ces deux objets terminoient le repas; et de-là vint cette façon de parler, si commune chez les Ecrivains du temps, *après le vin et les épices;* pour dire, *après la table.* L'usage au reste étoit si général, qu'il s'observoit jusques dans les festins des Bourgeois et des Corps ecclésiastiques; et Pasquier (1) nous le représente comme pratiqué encore à Paris, de son temps, dans ceux de la Faculté de Théologie.

Mais il régnoit à la table du Roi, et à celle des Grands-Seigneurs, une autre coutume, laquelle n'existoit point aux banquets des particuliers. Outre les épices qui composoient le dessert, et qui étoient destinées pour les convives, il y en Drageoir.

---

(1) *Recherches des Recherches,* tom. I, liv. II, p. 64. (d. R.)

avoit d'autres, plus choisies encore, qu'on servoit dans une boëte particulière, divisée par compartimens. Cette boëte étoit d'or, d'argent, ou de vermeil; et se nommoit *drageoir*, du nom des dragées, l'une des principales choses qu'elle contenoit. Ordinairement c'étoit un Ecuyer, quelquefois un homme de distinction, qui avoit l'honneur de présenter le drageoir; et il ne le présentoit qu'à son maître, à moins que celui-ci, voulant honorer particulièrement un de ses convives, ne le lui envoyât. *On apporta vins et épices*, écrit Froissart; *et servit du dragcoir, devant le Roi de France tant seulement, le Comte d'Harcourt.*

A l'entrée que Charlotte de Savoye, femme de Louis XI, fit dans Paris, la Ville, dit Comines, lui présenta, entre autres choses, *plusieurs drageouers, tous plains d'épiceries de chambre et belles confitures* (1).

Drageoir de poche.

Il y avoit aussi de petits drageoirs qu'on portoit en poche pour avoir, dans le jour, de quoi se parfumer la bouche ou se fortifier l'estomach. D'Aubigné remarque que le Duc de Guise s'étant trouvé mal un moment avant d'être assassiné par ordre du Roi Henri III, on lui apporta des prunes de Brignoles confites; et que, *comme il ser-*

---

(1) La même Princesse s'étant rendue le 16 janvier 1464, dans la ville d'Amiens, le corps de ville lui fit hommage de deux drageoirs garnis d'argent doré, du poids de vingt marcs. Daire, *Histoire de la ville d'Amiens*, tom. I, p. 237 et 238. (d. R.)

roît le reste dans son drageoir, on le manda de la part du Roi.

Henri lui-même en portoit comme les Seigneurs de sa Cour. Arthur Thomas, sieur d'Endry, auteur de l'*Isle des Hermaphrodites*, ouvrage satyrique composé contre ce Prince, nous décrivant les détails de sa toilette, dit : *On lui apporta une boëte quarrée, où il y avoit de certains morceaux de sucre d'une composition, à ce qu'on disoit, fort excellente pour donner quelque vigueur ; desquels, avec une cuillere d'argent, il se fit mettre quelque quantité dans une petite boëtelette, d'argent doré, fort mignonement élabourée, qu'on lui avoit apportée, et dans laquelle il y avoit une petite cuillere, de même étoffe, pour les pouvoir prendre plus aisément ; et fit mettre ladite boëte dans la poche où il avoit mis son mouchoir.*

Nos bonbonnières modernes ne sont que les drageoirs anciens, sous un autre nom.

Epices n'étoient pas censées rompre le jeûne.

Tout le monde usoit d'épices dans le cours de la journée, parce que tout le monde avoit sur leur vertu et sur leurs effets les mêmes préjugés. Au reste, pour apprécier jusqu'où étoient portées sur ce point les préventions, il suffira de dire que les Casuistes du temps agitèrent la question *s'il est permis d'user d'épices, hors des repas, les jours de jeûne ;* et que la plupart prononcèrent pour l'affirmative (1).

(1) Voici la décision de Saint-Thomas d'Aquin ; c'est la seule qui

Epices données en offraude.

D'après l'estime qu'on faisoit des épices, le lecteur ne sera point surpris qu'elles aient été regardées comme un présent honorable. C'étoit un de ceux que les Corps municipaux croyoient pouvoir offrir aux personnes de la plus haute distinction dans les cérémonies d'éclat, aux Gouverneurs des Provinces, aux Rois mêmes, lorsqu'ils faisoient leur entrée dans les villes. Quand Henri IV fit la sienne dans Paris en 1594, l'Estoile rapporte que *Messieurs de la Ville lui présentèrent de l'hypocras, de la dragée, et des flambeaux.*

Ce don étoit encore usité vers la fin du dix-septième siècle; cependant on commençoit dès-lors à en substituer d'autres du même geure. *Je reçus force harangue de toutes les villes, et les présents de celle de Trévoux*, dit Mademoiselle dans ses *Mémoires; c'étoient des citrons doux, au lieu de confitures. Cela est moins commun, et plus agréable.*

A la nouvelle année, aux mariages, aux fêtes de parents, on donnoit des épices; et les boëtes de dragées et de confitures sèches que ceux qui sont parrains, distribuent encore aujourd'hui, lorsqu'ils tiennent un enfant sur les fonts baptis-

---

sera rapportée. *Electuaria, etiamsi aliquo modo nutriant, non tamen principaliter assumuntur ad nutrimentum, sed ad digestionem ciborum. Unde non solvunt jejunium, sicut nec aliarum medicinarum assumptio; nisi forte aliquis, in fraudem, electuaria in magnâ quantitate assumat, per modum cibi.*

maux, sont un vestige de l'ancienne coutume.

Quand on avoit gagné un procès, on alloit, par reconnoissance, offrir des épices à ses Juges. Ceux-ci, quoiqu'alors les Ordonnances eussent réglé que la justice se rendroit gratuitement, se crurent permis de les accepter; parce qu'en effet un présent aussi modique n'étoit pas fait pour allarmer la probité. Néanmoins, comme par-tout l'homme est le même, bientôt l'avarice et l'avidité changèrent en abus ce tribut de gratitude. Pour y remédier, Saint-Louis défendit aux Juges de recevoir, dans la semaine, plus de la valeur de dix sous en épices. Philippe-le-Bel, plus sévère encore, leur défendit d'en accepter au-delà de ce qu'ils pouvoient consommer journellement dans leur maison, sans gaspillage. Des réglements pareils étoient louables assurément par les intentions de droiture et de justice qu'ils supposent; mais, si quelqu'un trouvoit son intérêt à ne pas les suivre, comment l'y forcer?

Epices des Juges.

Au lieu de tous ces paquets de bonbons, dont la multiplicité embarrassoit, et dont on ne pouvoit se défaire qu'avec perte, les Magistrats trouvèrent plus commode de recevoir de l'argent. Pendant quelque temps néanmoins il leur fallut, pour être autorisés à cette nouveauté, une permission particulière. Le plaideur qui avoit gagné son procès présentoit au Parlement une requête, par laquelle il demandoit à s'acquitter de cette manière. Le tribunal délibéroit ensuite sur la re-

quête; mais le Rapporteur ne pouvoit rien recevoir que quand elle avoit été admise. Ce fut ainsi qu'en 1369, un Sire de Tournon obtint de donner vingt francs d'or à ses deux Rapporteurs.

Tous ces abus nouveaux en produisirent un autre plus grand encore. Accoutumés à des rétributions, les Juges oublièrent que, dans l'origine, elles avoient été libres; ils en vinrent à croire qu'elles leur étoient dues; et, en 1402, ils rendirent un Arrêt qui les déclara telles. Les plaideurs, de leur côté, ne secondèrent que trop cette avidité naissante; car, au lieu d'attendre la décision du procès pour payer les épices, ils n'eurent pas honte de les apporter d'avance, c'est-à-dire, de se présenter chez leurs Juges comme corrupteurs. Ce qui paroîtra moins croyable encore, c'est que bientôt les Magistrats firent une loi de cette nouvelle coutume; et de-là cette formule si célèbre, qu'on lit en marge dans les anciens regîtres du Parlement : *non deliberetur donec solvantur species.* Il n'est pas de mon sujet de dire ce que la sagesse du Gouvernement, ce que celle du Tribunal lui-même a imaginé en différents temps pour corriger ou modifier ces abus. De pareils détails seroient étrangers ici; mais je remarquerai que les honoraires des Juges subsistent encore, et qu'ils ont conservé leur nom primitif d'épices.

Nos Rois, parmi les Officiers domestiques de leur Maison, en avoient un qui portoit le titre

d'*Épicier*, parce qu'il étoit chargé de la confection des épices.

S'il nous étoit parvenu sur l'Office quelque traité ancien, comme il nous en est parvenu sur la cuisine, nous saurions aujourd'hui jusqu'où nos Pères avoient poussé autrefois l'art en ce genre. Mais on ne trouve que de ces notions vagues et incertaines qui n'apprennent rien, et qui cependant jettent dans une indécision pire que l'inscience. A la vérité, Arnaud de Villeneuve, auteur du treizième siècle, offre quelques détails sur la matière dont il s'agit; mais ces détails, à l'exception de celui où l'auteur enseigne à clarifier le sucre avec des blancs d'œufs, sont ceux d'un Médecin; ils ne donnent sur l'art aucunes lumières. On voit seulement dans Villeneuve, que l'on confisoit au sucre certaines graines ou fruits secs, tels qu'avelines, gingembre, anis, coriandre, etc. Il parle de noix vertes confites; de sucre de roses; d'une pâte, nommée pâte-de-Roi, ou pignolat, et enfin d'une sorte de nogat, qu'on appelloit mazapan, ou massepain, et qui se faisoit avec des amandes, des pistaches, et du sucre. Art de confire les fruits.

De Serres pouvoit donc avoir raison quand il écrivoit (1) : *De temps immémorial, on a fait en France des confitures; mais ces confitures différoient de celles que nous faisons aujourd'hui. C'est des Espagnols et des Portugais que avons appris*

(1) Année 1600, tom. II, huictiesme livre, p. 629, col. 2. (d. R.)

la façon des nôtres ; et, pendant bien des années, cette façon a été un secret.

On croira sans peine que les deux nations qui, dans l'Occident de l'Europe, ont été les premières à planter des cannes à sucre, ont dû être les premières aussi à trouver l'art de cuire cette substance et de l'employer pour confire certains fruits. Mais, si c'est à ces deux peuples que nous en sommes redevables, néanmoins il n'est pas resté en France aussi long-temps secret que le prétend de Serres; ou, ce qui est la même chose, sa publicité remonte plus haut que ne le croyoit l'auteur. On en trouve la preuve dans le *de Medicamentorum simplicium delectu* (ann. 1562), par Jacques Sylvius, ou du Bois, Médecin. Du Bois y parle des diverses confitures en usage de son temps; et j'ai vu avec surprise que non-seulement on connoissoit alors les différentes cuissons du sucre qu'emploient aujourd'hui nos confiseurs pour les différents objets auxquels il est nécessaire; mais encore que ces expressions, *sucre clarifié, sucre perlé, sucre à la plume,* et autres dont ils se servent, subsistoient déjà.

Les fruits qu'on employoit pour confire étoient, selon du Bois, pommes, cerises, cormes, cornouilles, dattes, abricots, coings, pêches précoces, noix vertes, et poires musquées. Tous se confisoient entiers; excepté le coing qu'on partageoit en quatre. Il y avoit aussi, pour la noix verte, un procédé préliminaire, qui n'existoit

point pour les autres fruits. D'abord on la laissoit tremper pendant quatre jours dans une eau pure, qu'on avoit soin de changer de six heures en six heures. Après cela on la jettoit dans l'eau chaude pour l'attendrir ; puis, après l'avoir fait sécher et l'avoir lardée, selon le goût du temps, de cloux de gérofle et autres épices, on la confisoit à l'ordinaire. Quand on vouloit des noix glacées, en les retirant de l'eau chaude, on les jettoit de nouveau dans l'eau froide ; on les peloit, on les faisoit sécher, on les lardoit d'épices, enfin on les couvroit de sucre clarifié. Ces fruits piqués étoient encore d'usage, vers le milieu du dix-huitième siècle.

Les confitures sèches ne se travailloient qu'au sucre uniquement. Cependant, comme l'âpreté du gain introduit insensiblement de la fraude par-tout, les Confiseurs, pour épargner le sucre, avoient imaginé de les commencer au miel. Cette friponnerie, dit de Serres, (1) eut lieu pendant bien des années ; et c'étoit même un des mystères secrets du métier.

Pour sécher les fruits confits, on se servoit d'étuve ; et cette étuve, de laquelle de Serres (2) donne la description, étoit pareille aux nôtres, c'est-à-dire, une armoire en fer, haute et étroite, Etuves.

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 633, col. 2, p. 556 et 657. (d. R.)

(2) *Ibid.* p. 652, 669 et 670. (d. R.)

dont les layettes, faites de fil d'archal ou de roseaux fendus, se tiroient à coulisse. On l'échauffoit au moyen d'un four, tel que celui des Boulangers, sur lequel elle étoit construite. Ceux qui ne vouloient pas faire la dépense d'un four, échauffoient la leur avec un peu de braise.

Figures en pâte de sucre. Il y a près de quatre cents ans que l'on savoit déjà figurer en pâte de sucre différents objets, propres à tromper l'œil ou à l'amuser agréablement. La collation que la ville de Paris donna en 1571 à Elisabeth d'Autriche, femme de Charles IX, consistoit même uniquement en objets de ce genre, si on en croit Bouquet. *Outre le nombre infiny de toutes sortes de confitures sèiches et liquides, diversité de dragées, cotignac, massepans, biscuits, et autres singularitez qui y estoient*, *n'y a*, dit-il, *sorte de fruit qui puisse se trouver au monde en quelque saison qui soit, qui ne fust là, avec un plat de toutes viandes et poisson : le tout en sucre, si bien ressemblant le naturel que plusieurs y furent trompez : même les plats et escuelles esquels ils estoient, estoient faits de sucre.* Au passage de Marie-de-Médicis, par Avignon, lors de son arrivée en France, le Vice-Légat lui donna, dit l'auteur de la *Chronologie septennaire*, une collation *de trois tables dressées, couvertes de plusieurs sortes de poissons, bestes, et oiseaux, tous faits de sucre ; et cinquante statues en sucre, grandes de deux palmes ou environ, représentants au naturel plusieurs Dieux,*

Déesses, et Empereurs. Il y avoit aussi trois cents paniers, pleins de toutes sortes de fruicts faits en sucre près du naturel, qui furent donnez, après la collation achevée, aux Dames et Damoiselles qui s'y trouvèrent.

Cette même année 1600, de Serres écrivoit qu'on faisoit, en pâte de sucre, des cervelas, des jambons, des *rubans d'Angleterre*.

Armoiries en sucre et en marmelades.

Quand la Reine Charlotte de Savoie, femme de Louis XI, fit en 1467, son entrée dans Paris, les Bourgeois, dit Comines, lui présentèrent *un beau cerf, fait de confitures, qui avoit les armes d'icelle noble Royne pendues au col.* Enfin, au banquet que Taillevant en 1455 ordonna pour le Comte du Maine, et dont il nous a laissé une description, le second dessert; c'est-à-dire, celui des épices, représentoit des objets de même nature. On y voyoit, entre autres choses, des cerfs et des cygnes, au col desquels pendoient les armes du Comte, et celles de Mesdemoiselles de Chateaubrun et de Villequier, pour qui se donnoit la fête.

Quoiqu'il me fût aisé de citer beaucoup d'exemples en ce genre, on comprend néanmoins qu'une pareille magnificence n'appartenoit qu'aux Grands-Seigneurs, ou aux gens fort riches; aussi ne la citai-je que pour montrer où en étoit alors en France, l'art des pâtes et des sucreries. Quant à la coutume de blasonner ainsi les armoiries de quelqu'un qu'on vouloit honorer, elle étoit l'effet d'un préjugé du temps.

Origine des Armoiries.

Dans l'origine de la Chevalerie, il n'y avoit, pour tous ceux des Chevaliers qui combattoient à un tournois, qu'une seule et même armure. Tous étant, de la tête aux pieds, également cachés sous cette enveloppe de fer, l'œil ne pouvoit en reconnoître aucun; et les prouesses d'un brave étoient perdues pour sa gloire. Le moyen par lequel ils remédièrent à ce désavantage est assez ingénieux; et ce fut ainsi que naquirent les Armoiries. Chacun d'eux adopta, et plaça sur sa cotte-d'armes extérieure, en broderie ou en peinture, un oiseau, un animal, en un mot une marque distinctive quelconque. Par là on put observer dans la mêlée un combattant, et suivre de l'œil les différentes actions de courage par lesquelles il se distinguoit.

Il étoit naturel que ceux qui avoient adopté pour un combat ces signes nouveaux, les portassent dans un autre tournois encore, et qu'ils les conservassent même le reste de leur vie. Les enfants, par respect pour ce qui avoit illustré leurs parents, s'en honorèrent. Chaque famille noble se forma ainsi une sorte d'hiéroglyphe particulier, qui, à quelques légères différences près, devint commun à toutes les personnes dont elle étoit composée. Elle en fit un sceau avec lequel elle rendit authentiques tous ses actes publics et privés. Sur les tombeaux, elle en orna l'effigie de ses morts. Dans les fêtes publiques et les cérémonies d'éclat, elle le porta sur ses habits. Il fut même un temps où une femme de

qualité n'eût osé paroître sans une robe chamarrée des armoiries de son mari et des siennes. En un mot, l'orgueil, qui avoit trouvé le moyen de s'isoler ainsi des classes roturières par un signe extérieur et apparent, y attacha tant d'estime, qu'une des galanteries des festins, étoit d'y représenter d'une manière quelconque les armoiries d'un personnage qu'on cherchoit à honorer. On vient d'en voir quelques exemples; j'aurai lieu d'en citer d'autres, lorsque je traiterai ce qui regarde les divertissements des repas.

Massepain

Cette mode subsistoit encore en 1600; mais alors, selon de Serres, les Ecussons des festins se faisoient avec des bandes de massepain filé : de même à-peu-près que les Pâtissiers aujourd'hui font des croquantes. Quant aux émaux, dont le massepain ne pouvoit représenter les couleurs, on employoit, pour les imiter, différentes sortes de confitures. L'or se figuroit avec des marmelades de pommes ou d'abricots; le gueule avec des fruits rouges, comme cerises ou framboises; le sinople avec du verjus, des abricots verds : et ainsi des autres.

Le massepain servoit aussi à former d'autres figures. Filé, on en faisoit des chiffres, des lacs-d'amour, etc.; mis en moule, des fruits, des asperges, des culs d'artichauts, etc.

De toutes les sucreries qui ont été d'usage autrefois, celle-ci est l'une des plus anciennes, et l'une de celle qui a subsisté le plus long-temps;

car on sait qu'elle est toujours admise sur nos tables ; quoique communément, quand elle est en petits pains arrondis, et faite avec des amandes amères, on l'appelle macarons.

Macarons.

On a vu (1) qu'au treizième siècle, le massepain étoit composé de pistaches, d'amandes, et de sucre. Sur la fin du seizième, selon de Serres (2), on le faisoit avec des blancs d'œufs et du miel blanc, ou du sucre battus ensemble, puis épaissis sur le feu. On y jettoit alors des amandes douces, pelées et fricassées ; enfin, on étendoit le tout sur une table de marbre pour le couper en pièces à volonté. A la couleur et au miel près, c'est-là ce que nous nommons du nogat.

Nogat.

Parmi les divertissements d'usage à Toulouse pendant les jours gras, étoit celui des amoureux de donner à leur maîtresse ce qu'ils appelloient *massepain*. Madame du Noyer en parle dans ses *Lettres historiques et galantes*, écrites vers la fin du dix-septième siècle. *Le massepain*, dit-elle, *est une boëte grande comme un coffre, toute pleine de confitures, couverte d'une étoffe d'or, dont on peut faire une juppe, et nouée avec des rubans d'or. On a soin d'en mettre ce qu'il faut pour une garniture. On promène tous les jours ce massepain, ou sur un cheval, ou dans une chaise de poste ; et, après qu'on l'a fait admirer, et qu'on*

(1) Page 292 de ce volume. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 658, col. 1 et 2. (d. R.)

a jetté à droite et à gauche quantité de vers à la louange de celle à qui on le destine, on le lui fait donner par des gens masqués qui choisissent, pour le lui présenter, l'endroit où il y a plus de monde.

Le lundi de Pâques, il régnoit dans la même ville, selon le même auteur, un autre usage semblable à celui-ci. *Toutes les Dames se rendent en carosse au cours, parées de leur mieux. Les Messieurs y font de belles cavalcades autour des carosses. Enfin on voit arriver quantité d'hommes à pied, déguisés, les uns en garçons pâtissiers, les autres en bergers, qui portent chacun un* fénestra *sur sa tête. Le fénestra est un grand gâteau, d'une pâte fort excellente, tout piqué d'écorces de citron et d'autres confitures. Tous les fénestras sont sur une planche, couverts de petits rubans et de colifichets; et c'est tout ce qu'un homme peut porter. On les jette, en dansant, dans les carosses des Dames; et l'on fait que les deux bouts du gâteau sortent par les portières. Ce présent ne tire pas à conséquence comme le* massepain : *ainsi on en donne aux femmes tout comme aux filles.* Fénestra.

C'est vers le milieu du dix-huitième siècle qu'on a perfectionné l'art de confire les fruits à l'eau-de-vie. Jusqu'alors on ne savoit que mettre dans un bocal certaine quantité de fruits, y jetter parties égales d'eau-de-vie et de sucre fondu, boucher le vase, et l'exposer au soleil. Mais bientôt l'eau-de-vie se détachant du sucre, attaquoit les Fruits à l'eau-de-vie.

fruits, les décoloroit, les durcissoit, et leur communiquoit son goût âcre. On a imaginé de les blanchir auparavant, de les confire dans le sucre, et de ne les jetter dans l'eau-de-vie qu'après cette préparation prélimaire.

Compotes et fruits confits au syrop.

Champier fait mention de compotes, tant à l'eau qu'au vin; et je remarquerai qu'en général on préféroit alors, dans la plupart des sauces, le vin à l'eau. La sauce aux cerneaux se faisoit avec du vin et du sel. Plusieurs personnes même, ajoute l'auteur, avant de manger des raisins secs, les faisoient tremper, pendant quelque temps, dans du vin chaud, et les saupoudroient de sucre. Les nèfles, selon de Serres, s'apprêtoient de même (1). Après leur avoir ôté les aîles et la queue; on les cuisoit dans du vin; on y ajoutoit du sucre pour former un syrop, et on les servoit, saupoudrées de sucre nouveau.

Cependant, pour les compotes de marrons, et pour celles de pigeons, dit Champier, on employoit l'eau-rose. Aujourd'hui que l'eau-rose a passé de mode, nous mettons dans nos compotes de la fleur d'orange.

De Serres fait encore mention (2) de compotes d'amandes vertes, et d'abricots verds; de compotes de noix, de noisettes, et d'avelines, con-

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II; p. 650, col. 1. (d. R.)

(2) Dans le chapitre des *Confitures*, tom. II, p. 627—659. (d. R.)

fites vertes avec leur coque; enfin de verjus, de mûres, framboises, cerises, et muscat, confits au syrop.

Sous Henri III, la confiture la plus estimée à la Cour, selon Arthur Thomas, sieur d'Endry, auteur de l'*Isle des Hermaphrodites*, étoit la marmelade. De Serres enseigne à faire des marmelades d'abricots, de pêches, de pommes, et d'autres fruits semblables (1). Marmelades.

« Les gelées de cerises et de cornouilles sont « bonnes, dit-il; mais quand on parle de gelée « par excellence, on entend celle de coing ». Gelées.

L'une des plus anciennes confitures qu'aient connues nos Pères, est celle des pâtes. Il en est question dans Arnaud de Villeneuve, ainsi qu'on l'a déjà fait remarquer. Probablement même on pourroit en reculer plus loin l'époque : mais je n'ai trouvé sur cette antériorité aucun témoignage. Ma méthode, quand je parle d'un usage quelconque, est de citer l'auteur le plus ancien chez lequel je l'ai rencontré; non que je prétende par-là en fixer l'origine au temps où celui-ci écrivoit, ni même donner cet auteur comme le premier de ceux qui en parlent. Mais je raconte seulement ce que j'ai découvert; et cette réflexion, que j'ai déjà faite, je prie mes lecteurs de l'appliquer à la plupart des articles de cet ouvrage. Pâtes.

Au reste, la plus renommée des pâtes, au trei-

(1) *Ibid.* (d. R.)

zième siècle, étoit le gingembre confit, nommé gingembrat, ou, pour son excellence, *pâte de Roi.* Le gingembrat et le pignolat sont mentionnés dans une Ordonnance de Philippe-le-Bel, année 1313. Comme le pignolat étoit fait avec l'amande du pin, qu'on nomme pignon, il avoit pris son nom de ce fruit (1). Les pignons étoient encore d'usage sur la fin du dix-septième siècle. Le Loyer, dans ses poésies (ann. 1676), les compte au nombre des choses qu'il faut donner aux maris froids ;

> Que sur la fin du dessert, on leur porte
> L'hypocras rouge, ou bien un puissant vin,
> La truffe noire, avec le fruit du pin.

Cependant le préjugé n'a pas toujours été le même sur la vertu aphrodisiaque des pignons. Antérieurement on leur avoit attribué la qualité contraire ; et Eustache Deschamps, Poëte mort en 1420, leur donne même l'épithète de *refroidissant.*

Les pignons ne sont plus de mode aujourd'hui.

Au temps de de Serres (2), on faisoit des pâtes de pêches ; et ce procédé, dit-il, nous avoit été enseigné par les Gênois. Celles d'abricots se servoient découpées, soit avec un couteau, soit avec un emporte-pièce. Quelquefois on leur donnoit une

---

(1) Le Pignolat n'est autre chose qu'un nogat. Voyez Olivier de Serres, tom. II, p. 658 et 825. (d. R.)

(2) *Ibid.* (d. R.)

figure quelconque, en les pressant dans un moule; et alors on les nommoit *ramage de Gênes.* Il y en avoit de poires, de prunes, d'abricots, de noix, etc. Les Bourguignons s'en faisoient une avec les prunes de moyeu, connues dans leur Province. Enfin, continue l'auteur, les pâtes qu'on estimoit le moins, étoient celles de pommes; et celle qu'on prisoit davantage, la framboise, *recherchée pour son odeur agréable.*

Au dix-septième siècle, Clermont et Riom s'étoient fait une réputation dans l'art de confire les abricots; et cette réputation devint bientôt pour ces deux villes une branche de commerce fort lucrative. Elle étoit d'autant mieux fondée, que les différents Confiseurs du Royaume, même ceux de Paris, avoient toujours tenté en vain de les égaler dans cette sorte de confiture, et qu'ils n'avoient jamais pu y parvenir. C'est la remarque que faisoit encore en 1698, l'Intendant d'Auvergne, dans le mémoire qu'il dressa, par ordre du Roi, pour l'instruction du Duc de Bourgogne. Les pâtes d'Auvergne ont conservé jusqu'à présent une partie de leur ancienne renommée; mais l'art de les apprêter n'est plus concentré, comme il l'étoit alors, dans cette seule Province (1).

On a vu ci-dessus que le cotignac étoit l'une des confitures qu'en 1571, la ville de Paris avoit Cotignac.

(1) Voyez le Grand d'Aussy, *Voyage en Auvergne*, tom. III, p. 233. (d. R.)

servies à la Reine. Le cas qu'on en faisoit alors, s'est maintenu jusqu'au dix-huitième siècle. En 1709, la Marquise de Maintenon, l'épouse secrète de Louis XIV, écrivoit au Duc de Noailles, qui lui avoit envoyé du cotignac : *vos boëtes auroient admirablement figuré aux noces de Mademoiselle de Normanville, si je n'avois le bon sens de jetter le festin sur M. de Chamillard.*

De Serres remarque que, de son temps (1), le cotignac le plus recherché étoit celui d'Orléans. Il enseigne même à en faire à la manière des Orléanois (2).

Au commencement du dix-huitième siècle, on estimoit le cotignac de Mâcon. *Le seul agrément de cette ville*, dit Madame du Noyer dans ses Lettres, *est qu'on y boit de très-bon vin. Moi je me retrancherai à manger du cotignac. J'avois vu sur les tablettes des Allemands voyageurs, de ma connoissance, entr'autres annotations :* étant à Mâcon manger du cotignac. *Ainsi je profitai de l'avis, et j'en mangeai tout mon saoul.*

Selon de Serres (3), les zestes de citron, de limon et d'orange, se confisoient au sec dans une étuve. On employoit le même procédé pour les poires de moyenne grosseur, telles que la blan-

---

(1) Ann. 1600.

(2) Tom. II, p. 647, 648 et 649, cet auteur indique plusieurs manières de faire le cotignac, mais ne fait aucune mention de la méthode employée par les Orléanois. (d. R.)

(3) Chapitre des *Confitures*, indiqué ci-dessus. (d. R.)

quette et le petit rousselet. Puis on les servoit par paquets de trois ou quatre, liées ensemble. Quant à celles qui sont plus petites, comme muscadille, on en composoit un bouquet de sept : ce qui les faisoit nommer du *sept-en-gueule*, parce qu'on pouvoit les mettre toutes sept à la fois dans la bouche.

Au dix-septième siècle, il n'y avoit en poires, dit le *Jardinier françois* (ann. 1651), que cinq espèces dont on fit des confitures sèches; c'étoit les trois nommées ci-dessus; puis le gros muscat et l'orange. En prunes, on ne confisoit ainsi que le perdrigon, l'impériale, la diaprée, la brignole, l'ilevert, la sainte-catherine, la prune d'abricot, et la prune-de-roi. La pomme, étant naturellement molle et sujette à se résoudre en marmelade, ne s'employoit point en confiture sèche, mais en compote et en pâte.

Ceux au reste qui voudront connoître plus en détail la manière dont se confisoient alors les différents fruits, pourront consulter l'ouvrage de Gontier (1). L'auteur y donne la recette de toutes les confitures sèches ou liquides qui se faisoient de son temps.

Sur la fin du dix-septième siècle, les Juifs établis dans nos îles d'Amérique, y avoient imaginé de confire les siliques et les fleurs du cassier. Casse confite.

(1) *Exercitationes Hygiasticæ, sive de sanitate tuendâ, Lugduni*, 1668, in-4°. (d. R.)

Cette confiture, dit Labat, étoit *fort agréable*, *et purgeoit doucement, ou du moins tenoit le ventre libre.* Aussi en envoyoient-ils beaucoup en France et dans le reste de l'Europe. Mais, lorsque par un ordre de la Cour, ils furent chassés des colonies, ils emportèrent leur secret avec eux; et, depuis ce temps, dit l'auteur, les Colons avoient essayé en vain de le deviner.

Conserve. Parmi les conserves qui étoient de mode dans les seizième et dix-septième siècles, on peut compter celles de roses, de violettes, de fleurs d'orange, de fleurs de jasmin, et autres pareilles; mais il y en avoit quelques-unes dont aujourd'hui nous ne faisons plus d'usage. Tels sont la racine d'Enula-campana, les troncs de laitue, le fenouil vert. La première, dit Charles-Estienne, étoit réputée un excellent préservatif contre le mauvais air. La seconde, au rapport de de Serres (1), étoit si estimée, qu'on l'appelloit pour son excellence, *bouche d'ange*. Pour le fenouil, on en formoit des curedents qu'on plantoit dans les autres fruits confits. C'étoit-là une galanterie du temps. Chacun des convives pouvoit en prendre un pour se nettoyer la bouche.

Pastilles. Du Bois, ce Médecin cité plus haut, parle de pastilles, faites avec de la poudre d'iris, du sucre, du musc, et de l'eau-rose.

Confitures au moût, et au miel. Outre les confitures au sucre, dont on vient

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, pag. 643, col. 2. (d. R.)

de lire les noms, il y en avoit d'autres, de qualité inférieure, que plusieurs personnes préféroient parce qu'elles étoient moins chères. Les meilleures, parmi celles-ci, étoient les confitures au miel; ensuite venoient celles au moût de vin; puis celles au vin cuit. Ces dernières, selon de Serres (1), étoient les moins estimées. On ne les présentoit qu'aux *gens de moyenne estoffe*.

La raisinée, *inconnue des Anciens*, dit le même auteur (2), se faisoit avec des raisins noirs bien mûrs. Après les avoir égrainés, puis écrasés avec les mains, on les mettoit sur le feu dans un chaudron, en y joignant un peu d'eau et de sel. Enfin, quand ils étoient consommés des deux tiers, on les passoit comme de la purée. Raisinée.

Sur la fin du dix-septième siècle, les confitures qu'on faisoit à Metz et à Verdun, avoient une grande réputation. Le Mémoire de M. Turgot, l'un de ceux qui furent fournis au Duc de Bourgogne par les divers Intendants du Royaume, dit qu'*elles se transportoient par toute la France et dans toute l'Europe*. L'auteur ajoute que les anis de Verdun, *jouissoient aussi de la plus grande renommée*. Confitures de Metz et de Verdun.

Je crois ne pouvoir mieux terminer tout ce qu'on a lu jusqu'ici sur les aliments apprêtés, qu'en réunissant et rapprochant ensemble quel-

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. II, p. 633, col. 2. (d. R.)
(2) *Ibid.* tom. I, p. 297, col. 1. (d. R.)

ques détails sur ces divers objets. Je les trouve dans un ouvrage du seizième siècle, fort curieux, et intitulé *Mémoire pour faire un écriteau pour un banquet*. C'est une liste de mets que pouvoient employer les personnes qui avoient intention de donner un festin. L'auteur leur fournit cinq menus différents, dans lesquels il accumule pêle-mêle, et sans distinction, tous les ragoûts, entremets, etc., les plus recherchés, qui étoient alors d'usage. Je vais les transcrire, en mettant cependant quelque ordre dans ma matière. Ils prouveront que les personnes qui regrettent tant la simplicité des temps antiques, ont plus de zèle que d'érudition.

RAGOUTS.

Bécasse à laquesat.
Cailles au laurier.
Chapons pélerins.
Chevreuil au fromage de Milan.
Chevreuil farci.
Tête de chevreuil.
Civet de cerf aux navets.
Fromentée à la venaison salée.
Lapin à la grenade.
Langues de mouton à la vinaigrette.
Lion de blanc chapon.
Marsouin contrefait.
Oiseaux farcis.
Oisons à la malvoisie.

Oisons au fromage de Milan.
Paons revêtus.

Perdrix . . . à la tonnelette.
Perdrix . . . à l'orange.
Perdrix . . . aux câpres.

Pieds... . . . à la sauce d'enfer.
Pieds... . . . à l'esturgeon.

Poussins au vinaigre.
Ramier en poivrade.
Sanglier aux marrons.
Sarcelles confites.
Saucisses de veau.
Soleil de blanc chapon.
Tanches à la lombarde.
Venaison aux navets.

Gelée... ambrée.
Gelée... blanche, piquée.
Gelée... commune.
Gelée... déchiquetée.
Gelée... en pointes de diamant.
Gelée... moulue.
Gelée... ondée.

Andouilles de . . . *Gelée.*
Angelots de . . . . *Gelée.*
Ecus de . . . . . . *Gelée.*
Ecussons de . . . *Gelée.*
Fleur-de-lys en. . *Gelée.*
Fontaine en . . . *Gelée.*
Oriflan de . . . . *Gelée.*

ROTI.

Alouettes.
Bécasses.
Butor.
Cailles.
Chapons.
Chevreuil.
Cygne.
Faisan.
Héron.
Lapin.
Lapereau.
Levraut.
Longe de bœuf.
Oyson.
Perdrix.
Pigeonneaux.
Pluvier.
Poulet.
Sanglier.
Sarcelle.
Tourterelle.

SALADES.

Salade blanche.
Salade verte.
Salade de citron.
Salade d'entremets.
Salade de grenade.
Salade de houblon.
Salade de laitues.

Salade
- d'olives.
- de perce-pierre.
- de poires de bon chrétien.
- de pourpier confit.

ENTREMETS.

Cervelas.
Hure de sanglier.
Jambon de Mayence.

Pâté....
- à la tonnelette.
- d'alouettes.
- d'artichauts.
- de bécasse au bec doré.
- de chapon.
- de coings.
- de langues de bœuf.
- de marrons.
- de pieds bœuf.
- de pieds de mouton.
- de pommes.
- de poulets.
- de sarcelles.
- de venaison.

Petits-choux tout chauds.
Ratons au fromage.
Rissoles.
Asperges.
Concombres confits.
Blanc-manger.
Neige en romarin.

Crême fromentée.
Crême de mêles.
Baudrier de pommes.
Pommes au gatelin.
Beignets.
Etrier de pruneaux.

Tarte....
- ancienne.
- angoulousée.
- d'Angleterre.
- de crême.
- fanaide.
- de moëlle de bœuf.
- de pommes hachées bien en broc.
- de pruneaux.
- de vin blanc.

Gâteau
- baveux.
- feuilleté.
- joli.
- joyeux.
- Italien.

CHAPITRE IV.

Des Boissons.

PREMIÈRE SECTION.

De la Bierre, et autres boissons dont l'eau étoit la base.

QUOIQUE la Nature paroisse n'avoir destiné à tous les animaux que l'eau pour boisson, partout néanmoins, dans tous les pays comme dans tous les temps, l'homme, né sensuel, a trouvé le moyen de s'en procurer d'autres plus capables de flatter son palais et de réparer ses forces. Tantôt il a infusé certaines plantes aromatiques, ou quelques-unes des substances alimentaires que lui offroit spontanément la Nature; tantôt il a extrait la séve savoureuse de certains arbres, ou exprimé le suc des fruits qu'il avoit plantés. Cependant, les boissons que lui ont procurées les fruits, ne furent probablement que les dernières qui se présentèrent à son génie inventif. Elles exigent, pour être réduites en art, tant d'expériences et des instruments si compliqués, qu'il a

dû d'abord chercher à s'en composer d'autres plus faciles.

Hydromel. Plutarque avance que tous les peuples barbares, avant d'avoir connu les liqueurs vineuses, ont commencé par boire du miel détrempé dans l'eau. L'observation de Plutarque paroît vraisemblable ; et en effet, de tous les breuvages qu'une nation peut inventer, celui-ci est le plus simple, sur-tout quand le pays qu'elle habite contient de vastes forêts qui lui fournissent du miel en abondance. Malgré cette double raison pourtant, il ne paroît point que les Gaulois l'aient connue : au moins les Auteurs anciens qui nous ont appris que le vin et la bierre étoient usités dans la Gaule, ne disent-ils pas qu'on y fît usage de l'hydromel. Cependant les gens riches, chez les Gaulois, assaisonnoient leur bierre avec du miel, comme je le dirai à l'instant. Or est-il probable qu'ils se fussent avisés d'employer du miel dans leur bierre, sans avoir songé à en faire entrer dans leur eau ?

Quoi qu'il en soit, si les Gaulois ne connurent pas l'hydromel, on peut avancer avec vraisemblance qu'il fut introduit chez leurs neveux par ces différentes nations barbares que le droit de conquête établit dans nos Provinces ; car on sait que c'étoit la boisson favorite des peuples du Nord. Les Moines avoient coutume d'en user, les jours de travail. L'Abbé Théodemar écrivant à Charlemagne, lui raconte qu'en été sa coutume est d'accorder quelques fruits à ses Religieux, et

que, quand ils sont occupés à couper les foins, il leur donne une potion au miel.

J'ignore quelles étoient les doses précises qu'on employoit alors pour l'hydromel (1). Je trouve seulement qu'au treizième siècle, on mettoit une partie de miel sur douze parties d'eau (2); mais alors aussi on joignoit à l'hydromel pour lui ôter sa fadeur et lui donner du piquant, quelques poudres d'herbes aromatiques, soit celles que produisent nos climats, soit celles qui naissent dans l'Asie.

Borgérase.

L'hydromel ainsi préparé se nommoit borgérase, borgérafre, ou bogéraste. On l'estimoit beaucoup. Dans un festin que l'auteur de l'ancien *Roman de Florès et de Blanchefleur* fait donner à son héros, on sert de la borgérase (3). Chez les Moines, on en usoit, comme d'un régal, les jours de grandes fêtes. Les *coutumes de l'Ordre de Cluny* l'appellent *potus dulcissimus* (4).

---

(1) L'ouvrage d'Olaus Magnus, Archevêque d'Upsal, contient des recettes pour préparer l'hydromel et la bierre. Il est intitulé *Historia de Gentibus Septentrionalibus, earumque diversis Statibus, conditionibus*, Romæ, 1555, in-folio. (d. R.)

(2) Cette méthode étoit encore pratiquée à la fin du seizième siècle puisqu'elle se trouve dans Olivier de Serres, tom. I, p. 312. (d. R.)

(3) Ms. Bibliothéque du Roi, n°. 1830, in-f°., fonds de Saint-Germain-des-Prés. (d. R.)

(4) Le savant auteur de l'*Essai Historique sur l'Agriculture*, p. CLVI, ignore à quel temps remonte la fabrication de l'hydromel vineux dans quelques parties de la France; il exprime ses regrets sur ce que cette liqueur *bienfaisante*, peu coûteuse, ne soit pas autant

En effet, les Religieux ayant, comme les Laïcs, leurs jours de fête et de réjouissance, il étoit naturel qu'ils employassent aussi alors les boissons agréables, dont en pareil cas se régaloient ceux-ci. Mais ils en connoissoient d'autres qui leur étoient particulières, et qu'on leur donnoit comme rafraîchissement, les jours de travail. On lit dans la vie de Saint-Samson, Evêque de Dol, que le Monastère d'où le Saint fut tiré avant d'être promu à l'Episcopat, en avoit une de ce genre, laquelle n'étoit, à proprement parler, qu'un jus d'herbes, et dont on usoit, tous les jours, après avoir chanté tierce. Le Légendaire a soin de remarquer qu'on la servoit pour la santé.

Bochet. Quand on avoit mis les rayons des ruches sous la presse, afin d'en exprimer le miel qu'ils contenoient, on jettoit le marc dans l'eau; et l'on avoit ainsi une sorte de piquette d'hydromel, qui se nommoit bochet ou bouchet, et qui étoit à l'usage des valets et des paysans.

Alixone. Je ne sais ce que c'étoit que l'alixone dont il est parlé dans le testament d'Aldéric, Evêque du Mans. Ce prélat, mort en 837, y lègue annuellement aux Chanoines de son église une certaine quantité de blé, quatre muids de vin, et un muid de *cette boisson, nommée vulgairement alixone.*

---

en usage et aussi connue qu'elle le mérite. Voyez sur la manière de la faire, Olivier de Serres, tom. I, p. 312, 496, et tom. II, p. 615 et 789. (d. R.)

L'une des plus anciennes boissons ; et (ce qu'on trouvera plus surprenant) celle de toutes peut-être qui a été la plus usitée dans l'Europe, est la bierre. On en attribue l'invention aux habitants de Péluse (1), qui, ne pouvant cultiver dans leurs terres que des grains, parce que tous les ans elles étoient inondées par le Nil, trouvèrent l'art de se faire avec ces grains même une boisson ; et, selon l'expression de Pline, forcèrent l'eau de leur fleuve à les enivrer. Un pareil bienfait fut reçu par le reste de l'Egypte avec tant de reconnoissance, qu'on en fit honneur au Dieu Osiris. C'est ainsi que, chez les peuples septentrionaux de l'Europe, un motif semblable fit attribuer à Odin l'invention de l'hydromel ; et que, chez les Grecs, Bacchus passa pour l'inventeur de l'art du vin. Bierre.

Les Egyptiens avoient deux sortes de bierre ; l'une appellée zythus (2) ; l'autre qu'ils nommoient *curmi* ou *carmi*. Bélon (3) prétend que le curmi se faisoit avec le grain entier ; et que le zythus étoit, comme la *posca* des Latins, une sorte d'orgeat fait avec la farine des mêmes grains, qu'on gardoit en pâte, et qu'on délayoit pour le besoin.

Si l'on s'en rapporte au témoignage des Auteurs

---

(1) *Essai Historique sur l'Agriculture*, dans Olivier de Serres, tom. I, p. CXVI. (d. R.)

(2) Le zythus des Egyptiens paroît avoir donné l'idée de cette espèce de boisson. (d. R.)

(3) *Observations sur les singularités trouvées en Grèce et en Asie.*

anciens, les Gaulois ne connoissoient que deux sortes de boissons, le vin et la bierre. L'usage qu'ils faisoient de celle-ci est attesté par Diodore de Sicile, par Athénée, par Théophraste, et par Pline; mais la bierre fut-elle chez eux une invention nationale, ou un bienfait étranger? Voilà ce que les quatre Historiens ne disent pas.

Sortes de bierres usitées chez les Gaulois.

Diodore et Théophraste assurent que les Gaulois appelloient la leur zythus. Si ce fait étoit vrai, on pourroit en conclure qu'ils avoient reçu des Egyptiens et le nom et la chose, et que l'un et l'autre probablement leur avoit été communiqué par la colonie phocéenne de Marseille. Cependant Pline avance que la bierre, en Gaulois, s'appelloit *cercvisia*, et le grain qu'on y employoit, *brance*. En effet, cette double expression s'est conservée chez nous d'âge en âge. L'une a formé le mot *brasseur*, qui subsiste toujours; et l'autre, celui de *cervoise*, qui subsistoit encore il n'y a pas long-temps.

D'un autre côté, si l'on s'en rapporte à Athénée, la bierre dont usoient dans la Gaule les gens riches, étoit apprêtée avec du miel: mais celle que buvoit le peuple n'avoit point cet assaisonnement, aussi étoit-elle distinguée, dit-il, par le nom de *corma*.

Il résulte du témoignage d'Athénée que nos Ancêtres avoient, comme les Egyptiens, deux espèces de bierre; et qu'ils les devoient vraisem-

blablement toutes deux à ceux-ci, comme je l'ai remarqué il n'y a qu'un instant. L'une aura gardé son nom étranger de *zythus ;* l'autre se sera nommée *corma*, au lieu de *curmi ;* et toutes deux peut-être auront été renfermées sous la dénomination générale de *cerevisia*, donnée par les Gaulois. Telle est la conjecture qu'on peut imaginer pour concilier les témoignages contradictoires de nos quatre Auteurs, car ils se contredisent tous quatre ; et au reste, ce n'est pas la première fois que j'ai éprouvé de ces contrariétés désolantes, lorsqu'il s'est agi de nos premiers Aïeux.

Il est souvent à regretter que l'antiquité compte si peu d'écrivains qui aient parlé des Gaulois, ou des écrivains qui se soient étendus davantage sur ce qui les regarde. Pour moi, qui me suis convaincu que, si par hasard il existe un point d'antiquités gauloises, sur lequel quatre Anciens aient écrit, il existera en même temps quatre témoignages différents et contradictoires ; je suis persuadé de bonne foi, que désirer plus de renseignements sur ces matières, ce seroit demander à la fois plus de contradictions. Eh quoi ! l'on voit souvent nos Historiens modernes ne pouvoir s'accorder, lorsqu'ils ont à raconter un événement arrivé de leur temps et dans leur patrie ; et l'on veut que des Grecs, que des Romains, ne se soient pas trompés, lorsqu'ils ont entrepris de faire connoître les loix, les coutumes, et les arts d'un peuple avec lequel ils n'avoient que de foi-

bles rapports, et qu'ils n'ont connu que superficiellement.

Encore une fois, respectons l'Antiquité; lisons, admirons les Ecrivains célèbres qu'elle nous a transmis; étudions-les pour apprendre à nous former sur eux; mais apprenons aussi à nous défier d'eux quelquefois, et croyons surtout que quand ils peignent les nations qui leur sont étrangères, ils peuvent se tromper. Si César, si Antoine, ou Labiénus, eussent entrepris l'histoire morale des Gaulois, de pareils témoignages, je l'avoue, auroient des droits sur notre confiance. Il seroit difficile de refuser sa foi à des hommes éclairés, qui auroient passé dix années entières au sein des différentes nations qu'ils chercheroient à nous faire connoître. Mais les Généraux de César ne nous ont rien laissé sur cet objet; et lui-même, qui n'écrivoit que pour exciter l'admiration des Romains, s'est bien plus occupé de raconter ses manœuvres et ses exploits militaires, que de nous transmettre les mœurs des vaincus.

L'ordre insensé que Domitien donna de faire arracher toutes les vignes dans les Gaules, dut y rendre général l'usage de la bierre (1). En vain

(1) Il est à remarquer que deux hommes, dont les noms ne peuvent rappeller que des sentiments d'horreur, ont ordonné d'arracher la vigne. Outre ce Domitien, on compte cet infortuné Charles IX, dont l'heureux naturel fut corrompu par l'infâme Catherine de Médicis. Par deux ordonnances de Police, l'une donnée en 1576 et l'autre en 1577, par Henri III, il fut recommandé

Probus, par la suite, permit aux Gaulois de replanter des vignes; l'infusion de grains se maintint toujours. Environ quatre-vingts ans après Probus, nous voyons Julien s'en plaindre, et faire contre elle une épigramme (1). Apparemment que Julien avoit eu la curiosité d'en goûter, ou qu'affectant déjà cette austérité de mœurs qui le distingua depuis, lorsqu'il fut élevé à l'Empire, il voulut donner à ses troupes l'exemple de la sobriété : car alors il habitoit Paris, et Paris avoit des vignobles dont lui-même vante la qualité. Peut-être aussi les vignes étant assez rares, et le vin par conséquent fort cher, les Parisiens étoient-ils dans l'habitude de commencer leur repas par de la bierre, et de le finir avec du vin. Cette coutume subsiste encore actuellement en Flandre; et l'on verra, quelques lignes plus bas, un Concile faire pour les Moines un réglement qui la suppose. A l'article du cidre, je citerai un exemple qui prouve qu'à la table de Thierry, Roi de Bourgogne, on servoit à la fois du vin et du cidre; qui osera nier que, même parmi nos Rois, quelques-uns aient pu boire, dans un même repas, de la bierre et du vin. Charlemagne, dans

Bierre usitée à la table des Rois.

---

aux Gouverneurs des Provinces d'empêcher que la culture de la vigne n'acquît une extension préjudiciable à celle du froment. Mesure qui pourroit avoir été dictée par les circonstances. (d. R.)

(1) On en trouve la traduction françoise et latine dans les notes sur le troisième lieu du *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 474, col. 2. (d. R.)

son capitulaire *de Villis*, ordonne que, parmi tous les ouvriers et artisans nécessaires dont il veut que ses métairies soient fournies, il y en ait qui sachent faire la bierre. Enfin, quand Richard, Roi d'Angleterre, vint en France épouser la fille de Charles VI, le beau-père et le gendre se firent des présents d'argenterie; dit Juvénal des Ursins. Or ceux du Monarque anglois étoient *un vaisseau à mettre eau, garni de pierres précieuses; et un très-beau vaisseau* A BOIRE CERVOISE. Si nos Rois n'eussent pas admis cette boisson dans leurs repas, Richard eût-il offert un pareil vase?

Au reste, quel que soit le motif qui ait mis Julien en colère contre cette dernière boisson, voici le sens de son épigramme, qu'assurément je n'aurois garde de transcrire, si elle n'étoit la production d'un Empereur, homme de lettres. « Qui es-tu, dit-il à la bierre? Non, tu n'es pas « le vrai fils de Bacchus. L'haleine du fils de « Jupiter sent le nectar; et la tienne est celle du « bouc ». Ces paroles, *tu n'es pas le vrai fils de Bacchus,* font allusion, si je ne me trompe, à une opinion populaire qui, selon Diodore, régnoit parmi les Grecs, et que le Prince, élevé dans Athènes, avoit probablement connue pendant sa jeunesse; savoir, que Bacchus étoit l'inventeur de la bierre, ainsi qu'il étoit l'inventeur du vin : car c'est une chose remarquable que la Grèce, la Gaule, l'Italie, et l'Espagne, ces contrées de l'Europe les plus belles et favorisées

des plus excellents vins, fissent néanmoins usage en même temps d'une liqueur telle que la bierre (1).

Chez nous, il n'y avoit que le peuple qui en composât sa boisson ordinaire. Les gens un peu aisés y joignoient celle du vin, comme je viens de le remarquer à l'instant. Cette coutume s'introduisit jusques dans les Monastères; elle y devint presque une sorte de loi; et le Concile d'Aix-la-Chapelle, pour prévenir les abus auxquels elle pourroit donner lieu par la suite, régla même, en 817, la quantité de l'une et de l'autre liqueur qu'on pourroit donner par jour aux personnes des deux sexes. Les détails dans lesquels entre le Concile, m'ont paru mériter d'être cités ici.

Coutume de boire de la bierre avec du vin.

Dans une Maison qui est riche, et dont le pays est abondant en vignobles, chaque Chanoine régulier aura journellement cinq livres pesant de vin; et la Chanoinesse trois. Si les vi-

(1) Julien n'est pas le seul qui ait fait la Satyre de la bierre. Paulmier, Médecin normand, dont il sera fait mention plusieurs fois dans le Chapitre suivant, lui attribue un grand nombre de maladies; c'est la bierre, dit-il, qui donne le spleen aux Anglois; Henri d'Avranches, plus anciennement, s'étoit fortement élevé contre son usage. Des auteurs plus rapprochés de nous ont parlé dans le même sens. L'Homère de la Germanie, Eobanus Hessus, dans son poëme *de Tuendâ bonâ Valetudine*, prétend qu'elle contient des qualités nuisibles; Guyet prétend que la bierre, au lieu de porter les poëtes, sur les ailes du vrai Pégase, ne leur offre, en quelque sorte qu'un âne pour monture. Le célèbre Grotius en parle bien différemment, il fait une éloge pompeux de cette liqueur. (d. R.)

gnobles sont rares; il aura trois livres de vin avec trois de bierre; et elle, deux de bierre et deux de vin. S'il n'y a point de vignes, on donnera au premier cinq livres de bierre, et une de vin; et à l'autre, une de vin, et trois de bierre.

Le Concile suit une autre proportion pour les Maisons médiocrement riches. Le Régulier alors, s'il habite un pays où le vin est commun, en aura quatre livres par jour; si le vin est rare, il n'en recevra que deux livres avec trois de bierre; si le pays n'a point de vignobles, on lui donnera quatre livres de bierre et une de vin.

Enfin, dans le cas où la Maison seroit pauvre, et le vin à bon marché, le Concile en assigne deux livres aux Religieux; mais, s'il ne croissoit point de vignes dans la contrée, celui-ci alors n'auroit qu'une livre de vin avec trois de bierre.

Brasseries chez les Moines.

Je ne doute pas que ce ne soit l'observation de ce réglement qui fit établir des brasseries chez les Religieux, dont les Monastères étoient situés dans des Provinces à cidre. Tout le monde sait au moins que dans la plupart des Couvents de Picardie, de Normandie, de Bretagne, etc., un peu anciens, on montre encore aujourd'hui l'endroit où étoit la brasserie des Moines: car par-tout où les Moines buvoient de la bierre, ils la brassoient eux-mêmes. Ils avoient, dans leur enclos, les fourneaux, les cuves, et jusqu'aux moulins nécessaires pour le grain. Il existe une charte de

Henri I (ann. 1042), en faveur du Monastère de Saint-Salve à Montreuil-sur-mer, par laquelle le Monarque accorde aux Religieux deux de ces moulins, *cervisiæ usibus deservientes.*

Cependant, à mesure que les vignes se multiplioient dans nos Provinces à vignobles, l'usage de la bierre, au moins pour les Laïcs, s'y abolit insensiblement. Il y en eut même quelques-unes qui finirent par la méconnoître entièrement; parce que la liberté de planter des vignes n'étant point restreinte alors, comme elle l'a été depuis, le vin devint assez commun pour que le peuple même pût en boire. Paris, par exemple, qui, sous Julien, ne connoissoit guères que la bierre pour boisson, avoit encore quelques Brasseurs au treizième siècle, puisqu'en 1264, Estienne Boileve ou Boileau donna des Statuts à ces artisans. Mais des temps plus heureux les rendirent inutiles, ou les éteignirent peu-à-peu. Ils n'y reparurent qu'en 1428, quelques années après la mort de Charles VI; et ce fut une suite de la misère affreuse qu'occasionna dans cette ville le règne malheureux de ce Prince. Le *Journal de Paris*, composé sous ce même Règne, et sous celui de Charles VII, en fait la remarque; et la consommation de la nouvelle boisson fut même telle, ajoute l'auteur, qu'elle produisit, en droits, deux tiers plus que le vin. Parmi les Mémoires fournis au Duc de Bourgogne en 1698, par les divers Intendants du Royaume, sur l'état de la France, le Mémoire

Brasseries établies dans les villes de pays à vignobles, par la misère des temps.

de l'Intendant de Paris remarquoit que le même motif de misère avoit considérablement diminué le commerce des vins dans sa Généralité; que le commerce de la bierre au contraire, s'y étoit accru en proportion; et que, dans la seule année 1689, les Brasseurs avoient consommé quatre-vingt mille setiers d'orge, sans compter le blé employé pour la bierre blanche. Nous-mêmes n'avons-nous pas vu les désastres de la guerre de sept ans produire quelques effets semblables. Des villes où jusqu'alors on n'avoit connu que le vin, apprirent à user de bierre; et moi-même j'en sais telle en Champagne, où, dans une seule année, quatre brasseries s'établirent à-la-fois.

Défendues dans les temps de disette.

Néanmoins, comme ces établissements consomment beaucoup de grains, le Gouvernement, dans les années de disette, a cru quelquefois devoir les suspendre. C'est ce qui est arrivé en 1415 et en 1482. Alors une Ordonnance du Prévôt de Paris défendit de faire de la bierre. Un Arrêt du Conseil renouvella la même défense en 1693; et deux autres du Parlement, en 1709, et 1740.

Grains avec lesquels se faisoit la bierre.

La véritable cervoise se faisoit avec de l'orge, dit Pline. Dans la suite pourtant on employa d'autres grains; et, malgré ce changement, elle conserva toujours son même nom: car ceux de zythus et de corma avoient disparu; supposé qu'ils aient jamais eu lieu. Une charte de Charles-le-Chauve en faveur du Monastère de Saint-Denys, (ann. 862), accorde annuellement aux

Moines quatre-vingt-dix modius d'épeautre (1), *pour faire de la cervoise.* (2)

Pendant long-temps, toute boisson faite avec un blé quelconque, germé, soit orge, soit avoine ou froment, porta donc indifféremment le nom de cervoise : ou plutôt il paroît que, pendant fort long-temps, on n'eut point de principes certains sur la sorte de grain qui pouvoit la rendre meilleure. Par les Statuts que Boileau donna en 1264 aux Brasseurs, il règle qu'ils ne pourront la faire qu'avec de l'orge, du méteil, et de la dragée (3). Du temps de Liébaut, les Brasseurs de Picardie composoient la leur avec moitié orge et moitié froment; et ceux de Paris, avec trois parties d'orge et une d'avoine. Enfin, on trouve dans de Serres (4), (ann. 1600) que, parmi ces der-

(1) *Triticum spelta*, sorte de froment dont on peut faire de la bierre ou de l'eau-de-vie. Voyez Olivier de Serres, tom. I, p. 136, 178, 487. (d. R.)

(2) Dans la vie de Saint-Colomban par le moine Jonas, on lit : *cervisia quæ ex frumenti vel hordei succo excoquitur.* Dans celle d'Udalric, religieux de Cluny au onzième siècle, on lit de même, *potus qui ex aquæ, et hordei, sive avenæ permistione confectus, vulgo cervisia dicitur.* Enfin Guillaume Breton dit dans sa Philippide :

. . . . . *Thetidi miscetur avena,*
Ut vice sit vini.

(3) On appelloit *dragées* ces menues, graines, dont on nourrit les chevaux, comme vesce, lentilles, et autres semblables. Un article de ces statuts portoit défense de faire entrer de l'ivraye dans la bierre, à cause des désordres que ce gramen apporte dans l'économie animale. (*)

(4) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 312, col. 2 (d. R.)

niers, les uns employoient de l'orge, et les autres de l'avoine ou du froment; mais ceux qui se servoient de froment ou d'avoine, y joignoient de la fleur ou de la semence de houblon. Aujourd'hui les Brasseurs de la Capitale ne se servent absolument que d'orge; quoiqu'ailleurs on admette tous les grains quelconques, soit seuls, soit mélangés ensemble.

Procédé pour faire de la bierre.

Quant à la manière dont la bierre se faisoit, chaque Province presque a eu, sur cet objet, sa méthode particulière. Selon le Mémoire qu'en 1698 l'Intendant de Flandre fournit au Duc de Bourgogne sur l'état de sa Généralité, ainsi que les autres Intendants du Royaume, les Flamands employoient, pour leur bierre, une sorte d'orge hâtif, nommé par eux surgeon. Après l'avoir fait germer à l'eau, puis sécher et moudre, ils y ajoutoient une huitième partie d'avoine courte, moulue sans être germée; et faisoient bouillir le tout dans une chaudière pendant vingt-quatre heures. Ils entonnoient ensuite la liqueur dans des demi-muids, où elle fermentoit par le moyen d'une certaine quantité de levain pour pâte. Quinze jours après, elle étoit en état d'être bue. Quant à sa force, elle dépendoit de la quantité d'orge qu'on y avoit mis.

Houblon.

Il y a plusieurs siècles qu'on faisoit entrer le houblon dans la confection de la bierre; cependant Champier croit que c'est une invention des modernes, puisqu'aucun Auteur ancien n'en fait

mention. (1) Cette plante au reste non-seulement communique à la liqueur une légère amertume qui la rend plus saine, plus coulante, et en diminue la fadeur; mais encore elle l'empêche d'aigrir, et lui aide à se conserver un peu plus. Malgré cela, nos bierres modernes ne sont point de garde. (2) Celles de la Capitale ne se conservent pas six mois. A peine celles qui sont les meilleures, et qu'on fait en Février ou en Mars, peuvent-elles aller jusqu'à un an. Comment donc s'y prenoient les Gaulois qui ne connoissoient point l'usage du houblon, et qui avoient trouvé néanmoins, au rapport de Pline, le moyen de conserver long-temps les leurs? Voilà donc un secret perdu pour nous; et, malgré cette supériorité que nous donnent des connoissances approfondies dans tous les arts, nous ne sommes point encore parvenus dans celui-ci au point où en étoient des Barbares.

Art de conserver la bierre.

Cependant, il paroît certain que leur bierre n'étoit qu'une simple infusion. Lorsque Pline en

(1) Hartig, cité dans *l'Essai Historique sur l'Agriculture*, tom. I, p. CXVI, prétend que les Egyptiens ajoutoient à l'orge des lupins, en place du houblon, qu'ils ne connoissoient pas. (d. R.)

(2) La Belgique, et particulièrement la Hollande, avoient un grand nombre de houblonnières dont la récolte étoit en partie expédiée pour la France; elles sont presque entièrement abandonnées depuis que l'on fait de la bierre sans houblon. Au surplus, l'usage de cette boisson, est extrêmement diminué en Belgique et en Hollande depuis l'introduction des boissons chaudes en Europe. (d. R.)

parle, il la représente faite avec des grains mouillés et macérés dans l'eau, *fruge madidâ ;* et ni lui, ni aucun des Auteurs anciens qui ont fait mention de cette boisson, ne nous apprend qu'elle fût cuite.

D'un autre côté, le cidre, que Galien accusoit de ne pouvoir se conserver, se garde chez nous quelques années ; et l'on possédoit déjà ce secret, il y a plus de deux siècles, comme le témoigne Champier.

Ce qui est plus étonnant, c'est que ces François qui avoient trouvé l'art de conserver leurs cidres, ne s'occupoient nullement de chercher, ou au moins n'avoient pas encore trouvé alors, l'art de conserver leurs vins. Le même Champier cite comme une chose merveilleuse, qu'en 1540, les vins d'un certain canton de Bourgogne s'étoient gardés six ans ; et ce prodige, il l'attribue à la chaleur continue qui avoit régné pendant tout l'été. Tout le monde sait qu'aujourd'hui, dans les années ordinaires, la plupart des vins de Bourgogne, ainsi que ceux de nos principales Provinces à vignobles, se gardent bien au-delà de ce terme. Ainsi, ce que nous aurions perdu pour une boisson, nous l'aurions donc trouvé pour une autre. Or je n'ai pas besoin de demander laquelle des deux découvertes est préférable.

Levure. Les Gaulois en avoient fait une autre, peut-être plus utile encore, et dont nous leur sommes redevables : celle de la levure pour la confection

du pain. Au reste, j'ai parlé ci-dessus de cette dernière, lorsque j'ai traité ce qui regarde la boulangerie; et je me crois dispensé d'y revenir. J'ajouterai seulement ici que, comme ce levain est le seul qu'employent les Boulangers et les Pâtissiers de la capitale, comme en hyver il est rare et très-cher, et qu'en général il ne peut guères se garder plus de huit jours, les Brasseurs ont tenté, pour le conserver, tous les moyens possibles, sans avoir pu jusqu'à présent y parvenir. Aussi, dans certains temps de l'année, en arrive-t-il des Provinces voisines; malgré l'arrêt du Parlement qui le défendit, au dix-septième siècle, ainsi que je l'ai dit ailleurs.

Outre la cervoise, dont je viens de faire mention, l'on connoissoit encore au treizième siècle la godale. Estienne Boileau, dans ses Statuts, la distingue de la première; mais il ne dit pas en quoi elle différoit. Si ce nom vient, comme on peut le croire, de l'allemand *goad ael,* qui signifie *bonne bierre*, la godale étoit une bierre plus forte que la cervoise ordinaire. En effet, Liébaut rapporte que, de son temps, les Picards la nommoient *queute double;* et Charles-Estienne écrit que les Flamands lui avoient de même donné le nom de double bierre. Il nous en est resté l'expression *godailler,* qu'on applique encore aujourd'hui aux buveurs crapuleux qui, peu jaloux des plaisirs de la société, se réunissent ensemble uniquement pour boire.

Godale.

Bierres mixtionnées.

Le goût que nos Pères, depuis les Croisades, prirent pour les épices et pour les saveurs fortes, comme je l'ai déjà remarqué tant de fois, se répandit aussi sur quelques-unes de leurs boissons. Ils ne voulurent plus que des bierres vigoureuses; et de-là vint cette autre expression populaire, *comme de la petite bierre*, pour exprimer un homme sans mérite, ou quelque chose qui ne fait aucune sensation. Afin d'avoir la bierre telle qu'ils la désiroient, on y mettoit jusqu'à du piment, de la poix-résine, et des baies; choses, disent les Statuts d'Estienne Boileau pour les Brasseurs, *qui ne sont mie bonnes, ne loyaux* (1).

D'autres, selon Charles-Estienne, y jettoient de l'ivraie, au risque de la rendre dangereuse et enivrante. « Les Anglois, ajoute le même auteur, « mêlent dans la leur, du sucre, de la canelle, « et du gérofle; et ils la font ensuite clarifier ». Schoockius (2) nous apprend qu'à Minden en Allemagne, on la saloit; et qu'en Flandre, outre le houblon, on y ajoutoit encore des baies de laurier, de la gentiane, de la sauge, de la lavande, des fleurs d'ormin, et autres graines ou plantes semblables.

---

(1) Selon de Serres on ajoutoit à la bierre des aromates, des épiceries, du beurre, du miel, des pommes, des miettes de pain, etc. (d. R.)

(2) *Martini Schoockii Liber de Cerevisiâ;* Groningæ, 1661, in-16. (d R.)

Cependant, on en fit aussi de douces et d'agréables, qu'on rendit telles avec du miel. On a vu ci-dessus que celle des Gaulois riches étoit ainsi apprêtée. Les Allemands n'en burent presque point d'autre; et elle devint même si commune chez eux, que deux Conciles, tenus, l'un à Worms en 868, l'autre à Tribut en 895, la défendirent aux Pénitents, et ne la leur permirent que le Dimanche, parce qu'ils la regardèrent comme une boisson trop voluptueuse. Chez nous, elle a été en usage, de siècle en siècle, jusqu'aux dernières années du seizième. Alors tous ces vins artificiels, qui avoient été de mode si long-temps, cessant d'être estimés, et les liqueurs à l'eau-de-vie prenant faveur, on voulut faire de la bierre une sorte de liqueur. Il y en eut à l'ambre, à la framboise, etc. Elles ont passé de mode aussi; cependant la plupart des Brasseurs de Paris mettent encore dans la leur une livre de coriandre, par cuve de vingt-cinq muids.

Au treizième siècle, la bierre qui passoit pour la meilleure, étoit celle de Cambray : elle est citée dans la liste des *Proverbes*, parmi les choses qui avoient alors en France le plus de réputation. Au seizième, la bierre d'Angleterre étoit, selon Charles-Estienne, réputée la première de toute l'Europe. Aujourd'hui encore elle est de beaucoup supérieure à celles de France; et l'on conçoit qu'un peuple qui n'a point de vignes, et qui ne connoît point d'autre boisson, doit s'appli-

Bierres les plus renommées.

quer sans cesse à rendre cette boisson la plus parfaite qu'il pourra. C'est par une raison semblable que nos bierres de Flandre l'emportent sur celles des Provinces plus méridionales. La qualité d'ailleurs en est différente, et elle doit l'être. Le Flamand, qui ne boit que de la bierre, la voudra forte, nourrissante et vineuse. Le Parisien, au contraire, dont la boisson habituelle est du vin, et qui n'use de bierre que par régal, dans les jours de chaleur, demande qu'elle soit agréable et légère. Il a raison de la vouloir telle : celles de Flandre et d'Angleterre ne lui conviendroient pas.

De jour en jour d'ailleurs il perd le goût de cette boisson. En 1750, Paris comptoit quarante Brasseurs; lesquels annuellement faisoient environ soixante et quinze mille muids de bierre (1). En 1780 et années suivantes, ils en faisoient, année commune, vingt-six mille muids; et n'étoient en tout que vingt-trois : encore, dans ce nombre, il y en avoit plus de la moitié qui languissoient dans leur profession, et qui, au temps des pommes, s'occupoient à faire du cidre (2). Il est vrai qu'à cette époque il s'étoit établi aux environs, et dans le pourtour de la capitale, plusieurs brasseries.

---

(1) Le muid est de trois cents pintes.

(2) Dans l'année 1780, où les pommes ont été abondantes, ils en avoient fait quinze cents muids.

SECTION II.

Cidre, Poiré, et autres boissons tirées des fruits.

QUOIQUE les Normands, dans le seizième siècle, appellassent *pommé* la boisson qui se fait avec des pommes; quoique à Paris, en Picardie, et dans d'autres Provinces, on entendit par cidre (1), celle qui se faisoit avec des pommes, ainsi que celle qui se faisoit avec des poires; cependant d'autres dénominations, comme l'on sait, ont prévalu. On appelle cidre aujourd'hui la première de ces liqueurs; la seconde se nomme poiré; et c'est sous ces deux noms distinctifs que je vais en parler moi-même.

Toutes deux sont fort anciennes, puisqu'il en est mention dans Pline (2). Cependant, comme l'Auteur ne dit pas qu'on les connût alors en Gaule, ainsi qu'il dit qu'on y connoissoit la bierre, on peut croire qu'on les y adopta plus tard.

Si l'on s'en rapporte à quelques Ecrivains modernes, il n'y a pas cinq siècles que l'usage du cidre a été introduit en France. Nous le devons, Qui des Normands ou des Biscayens a introduit le cidre en France?

(1) Le mot *cidre* vient du latin *sicera*. (d. R.)

(2) *Vinum fit è pyris malorum ue omnibus generibus.*

selon eux, aux Biscayens, qui apprirent des Barbaresques d'Afrique à le fabriquer, et qui, à leur tour, l'enseignèrent aux Normands. Ce qui est certain, c'est qu'au seizième siècle encore, selon le rapport de du Perron, quand les Normands manquoient de cidre, ils en tiroient de Biscaye (1).

Les Normands prétendent, au contraire, avoir été en France les inventeurs de cette boisson. Ils avouent à la vérité qu'au même seizième siècle, ils en faisoient et en consommoient beaucoup moins qu'aujourd'hui. Julien Paulmier de Grantmesnil, disciple de Fernel, Médecin de ce temps-là, auteur d'un Traité sur cette liqueur (2), et Normand de naissance, en fait la remarque. Il observe qu'un demi-siècle avant lui, le cidre étoit assez rare; qu'à Rouen, et dans tout le pays de Caux, le peuple ne buvoit que de la bierre; enfin qu'il n'y avoit, dans toute la Normandie, Château et Monastère où l'on ne trouvât un reste de brasserie. Il ajoute que le premier canton de cette Province où l'on ait connu le cidre, est le

(1) Paulmier dit que le cidre est une espèce de boisson familière aux Biscayens et aux Normands, tirée des pommes écrasées sous une meule. (d. R.)

(2) *De Vino et Pomaceo*, libri. II, Parisiis, 1588, in-8°., p. 38, cet ouvrage a été traduit en mauvais françois par un compatriote de l'auteur nommé Cahagnes qui le fit imprimer à Caen sa patrie en 1589, in-8°. C'est de cette traduction dont le Grand d'Aussy a fait usage. (d. R.)

Cotentin : ce qui est prouvé, dit-il, par beaucoup de chartes anciennes, dans lesquelles une des corvées principales que le Seigneur exige de ses vassaux, est de cueillir ses pommes, et de faire son cidre (1).

De Serres attribue au Cotentin le même honneur que Paulmier, et il le fonde sur les mêmes titres ; (2) mais, pour que ces titres fussent concluants, il faudroit qu'on n'en trouvât de pareils que dans le canton de Coutances ; et c'est ce que les deux Auteurs ne disent point. Loin de-là, je trouve moi, au contraire, que le pays d'Auge, dont ils ne parlent pas, pourroit se vanter de prétentions antérieures. Un auteur du treizième siècle, Guillaume Breton, dont il reste un Poëme sur Philippe-Auguste, représente cette contrée de la Normandie, comme faisant, du cidre, sa boisson ordinaire ; (3)

Au reste, pour terminer les querelles entre les Biscayens et les Normands, il suffira de dire que l'antiquité du cidre, en France, remonte bien au-delà du temps où ces deux peuples prétendent l'y avoir introduit ; puisque, dès l'origine de la

---

(1) Paulmier prétend qu'à Paris, et dans la Haute Normandie on confond sous le nom de cidre, toute boisson exprimée de pommes et de poires, séparées ou mêlées ensemble. (d. R.)

(2) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 305, col. 2 et 397, col. 1. (d. R.)

(3) . . . . . *Siceræque tumentis*
Algia potatrix.

Monarchie, il étoit déjà en usage. La preuve en existe dans une anecdote tirée de la vie de Saint-Colomban.

Cidre bu à la table des Rois de la première race.

Ce Saint, comme l'on sait, est un de ceux à qui l'Histoire reproche quelquefois une inflexibilité de caractère et des emportements de conduite, peu conformes à cette humble douceur qu'ordonne l'Evangile. Déjà il avoit tenu à la Reine Brunehauld des discours pleins de hauteur et de mépris. Néanmoins Thierry, roi de Bourgogne et petit-fils de cette Princesse, fermant les yeux sur les procédés violents de l'Abbé, essaya de le regagner par quelques prévenances flatteuses pour lui. Dans ce dessein, il lui envoya un dîner, dont tous les plats étoient choisis, et préparés avec autant de soin que s'ils eussent été destinés pour lui-même. « Mais, à cette vue, « Colomban entra dans une sainte colère, dit « l'historien Jonas; il répondit que Dieu rejet- « toit le don des impies, renversa par terre la « table avec tout ce qu'elle portoit, *et répandit* « *le vin et le cidre* dont elle étoit chargée. »

Il résulte de ce passage, comme je l'ai remarqué dans l'article précédent, qu'on buvoit alors, à un même repas, et du vin et du cidre; mais il en résulte encore que cette dernière boisson étoit servie sur la table des Rois mêmes. Aussi Charlemagne, dans ce Capitulaire *de Villis* déjà cité, ordonne-t-il que toutes ses Métairies et Maisons de campagne soient fournies de gens qui sachent

faire *de la bierre, du cidre, du poiré, et autres boissons d'usage.*

On a vu Guillaume Breton, en parlant du pays d'Auge, donner au cidre l'épithète *tumens.* Cette expression feroit croire qu'on ne buvoit, de son temps, que des cidres mousseux. On a eu, depuis, le même goût pour la bierre; et plusieurs livres du dix-septième siècle enseignent même l'art de la rendre telle. Cet art consistoit à jetter dans la bouteille, au moment qu'on la bouche, un morceau de sucre. Le sucre, en se fondant, y dépose les molécules d'air qu'il contient. Trop comprimées, elles tendent sans cesse, par l'élasticité qui leur est naturelle, à s'en dégager. Vient-on à déboucher le vase; alors elles se débandent tout-à-coup, soulèvent rapidement les parties de la liqueur dans laquelle elles sont enveloppées, et les entraînent avec effusion. Boissons mousseuses.

Au dix-septième siècle, quand le vin de Champagne commença à devenir de mode, on rechercha beaucoup celui qui moussoit. En effet, tandis que les autres vins coulent et se boivent tranquillement, c'étoit un spectacle agréable de voir celui-ci s'annoncer tout-à-coup par une explosion fulminante, jaillir, bouillonner; et, après avoir menacé d'inonder tout au loin, évaporer paisiblement sa colère en écume. Bientôt vous le voyez échauffer les cerveaux, délier les langues, et produire tout autour de la table la gaîté, le rire, et la joie. Si jamais boisson fut destinée aux plaisirs

de ce qu'on nomme société, ce fut celle-ci par-dessus toutes. On diroit que la Nature la fit spécialement pour les François ; comme si elle eût cru que le peuple aimable qui n'aime à se réunir dans un festin que pour y trouver plus d'enjouement encore que dans ses comités ordinaires, méritoit qu'elle en formât pour lui une particulière. Cependant, depuis qu'on a su que les vins mousseux étoient des vins verds, qui se tirent en bouteille au printemps, quand la révolution universelle opérée alors par la Nature les fait entrer en fermentation, on a cessé de les estimer autant; et les gourmets maintenant préfèrent ceux qui ne moussent point.

L'opinion a changé aussi dans nos Provinces pour la bierre et le cidre mousseux; mais la manière dont se faisoit le cidre est restée la même.

Procédés pour faire le cidre.

Dès qu'on avoit cueilli les pommes, on les portoit dans des auges circulaires, où elles étoient écrasées sous une meule que faisoit mouvoir un homme ou un cheval. Réduites ainsi en pâte, on les jettoit dans de grandes cuves. Elles y fermentoient. Après quoi on les portoit au pressoir; ayant soin de les placer entre des lits de paille pour les contenir. Tels étoient, selon Liébaut, les procédés qu'on employoit au seizième siècle; et tels sont encore ceux qu'on emploie aujourd'hui.

Cidres Normands.

La Province du Royaume qui possédoit alors les espèces de cidres les meilleures et les plus va-

riées, étoit la Normandie. Pendant long-temps l'usage universel qu'on y faisoit de la bierre, comme je l'ai remarqué plus haut ; le vin même qu'on y recueilloit en dépit de la Nature, comme je le dirai ailleurs, y retardèrent la culture dont nous parlons. Il est probable que les Normands s'y livrèrent postérieurement aux Biscayens. Au moins verra-t-on dans l'instant, que les premiers, dans les seizième et dix-septième siècles, tiroient encore de Biscaye des espèces particulières de pommes qu'ils n'avoient pas.

Il nous est parvenu un ouvrage qui enseigne dans le plus grand détail où en étoit alors en ce genre la Normandie ; c'est le *de Vino et Pomaceo* par Paulmier, auteur déjà cité au commencement de cet article, Normand de naissance, Médecin du Duc d'Anjou, frère de Charles IX ; et qui, après avoir gagné à Paris cinquante mille écus, se retira à Caen sa patrie, où il mourut en 1588, année de la publication de son livre.

Patin prétend qu'il y eut un peu de charlatannerie dans la manière dont fut acquise une fortune aussi considérable ; *car vous savez comme moi*, dit-il, dans une lettre à son ami Spon, *qu'un homme qui est à-la-fois Normand et Médecin a deux puissants moyens pour devenir charlatan.* Ce qui rend cette phrase plus plaisante, c'est qu'elle est écrite par quelqu'un qui étoit Médecin lui-même. Au reste, il peint Paulmier comme un *Normand dessalé, de bon ap-*

pétit ; qui, pour s'accréditer dans sa profession, se vantoit que ce Fernel, son maître, qu'on croyoit avoir trouvé la pierre philosophale, lui avoit communiqué beaucoup de beaux secrets; et qui, en conséquence, se faisoit appeller le petit Fernel.

On m'a raconté de lui une plaisante fourberie, continue Patin. *De son temps, le cidre n'étoit pas chose fort connue à Paris, où tout le monde buvoit du vin à fort grand marché. Même du temps de Henri III, on croyoit que c'étoit une espèce de malédiction aux Normands, ou plutôt de punition, de cè qu'ils ne buvoient que du cidre. Ce Normand raffiné, voyant que le peuple ne connoissoit pàs cette liqueur, en faisoit venir par bouteilles en cette ville, dans lequel il faisoit tremper du séné; et ainsi en faisoit des apozêmes laxatifs, et de petites médecines, qu'il vendoit un écu pièce, comme un grand secret : et devint riche en peu de temps, sur l'opinion que le peuple avoit conçue que tout son fait ne consistoit qu'en secrèts que Fernel lui avoit laissez. Sur quoi vous remarquerez aussi que le séné n'étoit pas encor en commun usage, comme il est devenu depuis vingt ans.*

Quoi qu'il en soit de ces anecdotes, sur lesquelles la causticité si connue de Patin m'inspire toujours quelque défiance, il est certain que quand même Paulmier auroit été un charlatan, ce qu'il a écrit sur le cidre n'en a pas moins d'au-

thenticité. Or il apprend que tous ceux de Normandie ne se conservoient pas également. Quelques-uns se gardoient une année ou deux ; d'autres alloient jusqu'à quatre. Plusieurs étoient tels qu'il falloit les boire après trois ou quatre mois.

Pour la qualité, les cidres du pays de Caux avoient la plupart un goût de terroir. Qualité des cidres de Normandie.

Les meilleures de toute la Province étoient ceux du Cotentin ; et, parmi ceux-ci, on mettoit au premier rang les cidres de Beuzeville sur le Vé. (1)

Ceux de la vallée d'Auge, moins doux, moins délicats, mais plus forts, avoient le défaut de ne prendre jamais une belle couleur, et de conserver toujours un œil louche : ce qui provenoit des mauvaises espèces de pommes qu'employoient les habitants, et du peu de soin qu'ils prenoient de les trier quand il les cueilloient. Leurs cidres d'ailleurs étoient sujets à s'aigrir dès la seconde année. Sur mer néanmoins ils pouvoient se garder jusqu'à trois ans. Aussi les Marins les préféroient-ils à ceux du Cotentin ; d'autant plus qu'étant rafraîchissans, ils préservoient les Matelots de toutes ces maladies que leur procurent les salaisons.

François Ier., passant en 1532 par Morsalines, près la Hogue, y trouva le cidre si bon qu'il en fit acheter une certaine quantité, dont il but tant que la provision dura.

---

(1) Comme de nos jours on met au premier rang ceux d'Isigny, pays qui fait également partie du Cotentin. (d. R.)

Cidres différants en couleur.

Comme il y avoit des cidres qui différoient en qualité, il y en avoit d'autres aussi qui différoient en couleur ; et, parmi ces derniers, on trouvoit toutes les nuances, depuis le rouge foncé jusqu'à l'orangé-clair. Les plus foibles de tous pour la couleur étoient certains cidres excellents du Cotentin, près de Carentan ; lesquels se faisoient avec des pommes aigres-douces, telles que la pomme-poire, la passe-pomme, le chevalier. (1)

Après ceux-ci, venoient le béquet, le couet, le guillot-roger, l'amer-doux, et le cu-noué (2), cidres de première qualité, que produisoit encore le Cotentin, et qui étoient couleur d'ambre, ou d'un jaune clair et transparent.

La pomme sauvage de notre-dame, celle de gai, donnoient un cidre paillet ; de même que le renouet, ainsi nommé parce qu'il étoit un des premiers faits, et l'un des premiers qu'on pût boire.

---

(1) Le choix des pommes est beaucoup moins indifférent qu'on ne le pense pour obtenir du bon cidre ; il est maintenant reconnu que les pommes qui ont une saveur acide doivent être rejettées ; que celles qui sont douces ou amères sont les seules à choisir, et enfin qu'il est plus avantageux de joindre des pommes douces à des pommes amères que de les prendre séparément ; employées seules les pommes douces donnent un cidre trop foible en couleur, et les pommes amères outre quelles rendent cette boisson trop forte, lui communiquent, outre une couleur rembrunie, une grande partie de leur amertume. (d. R.).

(2) Charles Estienne vante la douceur, le parfum et la belle couleur de celui-ci.

Parmi les rouges, on comptoit l'ameret et le muscadet. Ce dernier tiroit son nom du goût et de l'odeur de *muscadelle* qui lui étoit propre ; l'autre, des pommes *amères* qui le composoient.

Enfin le plus foncé de tous étoit celui du Cotentin, qu'à cause de sa couleur on nommoit écarlate. Il étoit, en effet, rouge comme du sang, quoique transparent et clair ; mais en même temps il étoit doux, *et excellent à boire, comme s'il eût été aromatisé de sucre et de canelle.* (1)

Outre ceux-ci, tous agréables à boire et doux, on connoissoit une autre espèce de cidres, naturellement aigres, faits avec des pommes sures. Parmi ces derniers, quelques-uns, tels que ceux de pommes de bosc et de fou sauvage, devenoient fort bons, étant gardés. Il y en avoit un qui s'employoit dans les cuisines, en place de vinaigre. Au reste, le nombre des cidres aigres égaloit celui des cidres doux ; de même que les espèces de pommes sures égaloient en quantité les espèces de pommes douces. Cidres aigres.

Les plus estimées dans la multitude des sures, étoient le heurtival, le bullot, le freschin, le grand-ville, l'aigre-bel-heur, le fou-sauvage, et la pomme-de-suie. Pommes à cidre les meilleures.

Pour les douces, ou aigre-douces, chaque canton avoit les siennes. Dans le Cotentin, on

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 307. (d. R.)

regardoit comme les meilleures, le béquet, l'écarlate, le couet, l'ameret, le chevalier, le cunoué, le menuet, la camière, l'épice (1), le court-d'aleaume, la belle-fille, le doux-balon, le doux-auvêque, le doux-bel-heur, l'amer-doux-blanc, l'amer-doux-verd, et la pomme-poire.

Dans le Bessin ; c'étoit, pour Fourmigny, le pépin-percé ; pour Aignerville, la germaine, ou guau[1]; pour l'Abbaye de Longues, près Bayeux, le hérouet (2), la franche-mariette, la marin-onfroy, le gros-doux, le doux d'agorie, le blanchet, autrement blanc-doux, ou doux-de-la-lande ; pour Cardonville, la pomme de hare, l'amer-doux-rouge, et la notre-dame-sauvage.

Dans le pays d'Auge, c'étoit, pour Turgeville, la roussette ou oignonet, la bédengue, le boullemont ; pour le Pont-eau-de-mer, le muscadet ; pour Tourville, la peau-de-vieille, la camière ; pour le Breuil, le renouvelet, le guillot-roger ; pour Vateville, le sapin, le sauget blanc, le long-pommier, la douce-ente ; pour Soquence, l'amelot, le damion, la quenouillette, le tard-fleury, l'ente-au-gros, l'ordre-de-vay, l'à-coup-venant, et la roussette-fournier.

---

(1) C'est avec cette sorte de pommes qu'étoit fait le cidre de Morsalines que François Ier. avoit trouvé si bon.

(2) Selon Charles Estienne, le cidre de cette pomme se gardoit peu, mais il étoit agréable par son odeur de cloux de gérofle.

A Montreuil, près Saint-Lô, on estimoit le souci, l'avoine, le rouget, l'oger, la cousinette, le béquet, le saint-gilles, le jean-almy, la pomme-cire, et le turbet ou turba-caput; à Cully, la pomme-dame, le mennetot, le coqueret, et le feuillu; à Donnay, la rivière, ou douxvéret; à Préaux, le troquet, ou préaux; à Coulonces, l'ozane, la cappe, la massue, le guibou, la varaville, le barbériot, le saux, le doux-martin, et la pomme-de-gai.

Enfin, il y en avoit d'autres espèces encore, que des particuliers avoient tirées récemment de Biscaye. Telle étoit la greffe-de-monsieur, que possédoit un sieur de Lestre près Valogne; et la barbarie, qu'un sieur de la Haule avoit plantée chez lui près le Bourg-l'Abbé au Cotentin.

Quelque nombreuse que soit cette liste de Paulmier, elle ne comprend pourtant pas encore tous les noms. Au moins Charles-Estienne nomme-t-il trois sortes de cidres, dont Paulmier ne fait pas mention : le sandouille, ainsi appellé du village où il se faisoit; le rougelet, que l'œil et le palais, dit-il, prenoient pour du vin, mais qui portoit à la tête; enfin le rangelet, dont l'espèce étoit très-rare, parce que l'arbre rapportoit peu (1).

(1) M. Renault de Rouen a fait un traité fort intéressant et assez bien écrit intitulé : *Mémoire sur la culture des Pommiers, dans toute l'étendue de la République françoise*, Rouen, in-8°. de 53 p., dans lequel il prouve que ces arbres si précieux pour la Normandie

Poiré.

L'usage du poiré est aussi ancien que celui du cidre ; en effet, les deux liqueurs ont ensemble tant d'affinité, que, le même jour où un homme imagina de placer sous un pressoir les pommes de son verger, il dut essayer d'y mettre aussi ses poires. Cette dernière boisson néanmoins n'obtint pas la même considération que l'autre. On a vu plus haut que le cidre se servoit à la table de nos Rois ; et je lis, au contraire, dans Fortunat, que la pieuse Radegonde buvoit, pour se mortifier, de l'eau et du poiré. Puisque la liqueur dont il s'agit étoit, pour la sainte Reine, une austérité, on n'en faisoit donc alors aucun cas. Il est vrai que c'est une des boissons dont Charlemagne, comme je l'ai déjà remarqué, veut que ses Maisons de campagne soient fournies : mais le Prince ordonne qu'on y fasse *toutes les boissons d'usage ;* et, pour la suite nombreuse d'Officiers qui l'accompagnoient, il en falloit de toutes les sortes.

Au rapport de Charles-Estienne, les trois meilleures espèces de poiré étoient celles qui se faisoient avec la poire-de-cire, avec le robert, le carisy ; et qui, du nom de ces fruits, se nommoient cérelle, carisy, et robert. Mais le premier n'étoit

---

pouvoient le devenir pour tout le reste de la France. Cet écrit qu renferme des parties fort estimables, traite du *Semis, de la pépinière, de la greffe, de la culture, du choix des pommes propres à faire du cidre et de tout ce qui peut contribuer à la perfection de cette boisson.* Voyez les noms et la nomenclature de ses pommes à cidre dans Olivier de Serres, tom. I, p. 441 et 442. (d. R.)

point de garde; le second portoit à la tête; le troisième, quoiqu'il eût le même défaut, étoit recherché pour sa force, sa limpidité, et son goût de muscat.

Selon Liébaut, pour faire de bon poiré, il falloit ne se servir que de poires à chair ferme, telles que les musquettes, le robert, le fin-or, la bergamotte, et le tachou-écuyer. Les poires tendres et délicates, comme renout, rosette, hativeau, mollart, verdelet, beurré, conillart, angoisse, certeau, roseau, jacques-du-four, notre-dame, bon-chrétien, à deux-têtes, bois-jérôme, et la poire de dieu, s'employoient aussi en poiré; mais celui-ci ne se gardoit pas.

Champier dit que, de son temps, l'Angleterre tiroit de Normandie beaucoup de cidre et de poiré pour sa boisson.

Dans les années où le vin manquoit, et où l'on étoit réduit à boire du cidre et du poiré, il y avoit des personnes qui mêloient avec ces deux dernières liqueurs une décoction de prunelles bouillies, ou de mûres. Cette teinture, dit de Serres (1), donnoit à la liqueur une couleur de vin, capable de tromper l'œil, et une saveur agréable qui favorisoit l'illusion.

Depuis qu'on s'est apperçu dans la capitale que les Cabaretiers se servoient du poiré pour frelater leurs vins, l'entrée de cette boisson y est défendue.

---

(1) *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 310, col. 1.

Prunellé, ou dépense.

Une Ordonnance de Charles VI (ann. 1407), parle d'un breuvage, nommé *prunellé*, qui se vendoit dans les marchés comme le vin et le cidre. Celui-ci tiroit son nom des prunelles avec lesquelles il étoit fait. On jettoit dans un tonneau, défoncé et rempli d'eau, une certaine quantité de prunelles tout entières. Deux ou trois mois après, on retiroit l'eau, et l'on y ajoutoit quelques aromates. Cette boisson s'appelloit aussi *dépense* (1).

Outre la *dépense* de prunelles, il y en avoit une autre, faite de la même manière avec des pommes entières, et qui étoit sur-tout d'usage à Paris, où les habitants n'ayant point de pressoir pour faire du cidre, préféroient d'employer leurs fruits à une boisson qu'ils pouvoient composer eux-mêmes. Le *Journal de Paris, sous Charles VI et Charles VII*, décrivant une disette qu'éprouva la capitale en 1420, dit que *ceulx qui en yver avoient faict leurs buvaiges, comme despence de pommes ou de prunelles*, jettèrent, au printemps, ces fruits dans la rue, *pour que les porcs de Saint-Antoine la mangeassent* (2); mais que les pauvres

---

(1) On donnoit encore le nom de dépense à la boisson destinée aux gens d'une ferme; lorsque le vin est retiré de la cuve, on jette de l'eau sur le marc de raisin, on le laisse bouillir; cette boisson fort agréable est surtout rafraîchissante. Les habitants de nos Provinces méridionales lui ont donné le nom de piquette. Voyez Olivier de Serres, tom. I, p. 281 et suiv. (d. R.)

(2) On a vu précédemment tom. I, p. 315, que les religieux de

les disputoient aux cochons, et les dévoroient avec avidité ; trop heureux encore de trouver un aliment.

Saint-Antoine avoient le droit de laisser vaguer leurs cochons dans les rues, les sottes prétentions qu'ils élevèrent et auxquelles l'autorité eut la foiblesse de déférer. (*)

SECTION III.

Du Vin.

Plantation des vignes dans les Gaules.

C'EST une chose assez remarquable que quand, chez les différentes nations européennes, on veut remonter à l'origine des arts qui concernent les aliments et les boissons, il faille citer sans cesse les obligations qu'elles ont en ce genre aux nations étrangères. L'Europe qui a reçu de l'Asie la plupart de ses grains, de ses fruits, et de ses légumes, lui est encore redevable de la vigne. C'est d'Orient que cet arbuste précieux fut transplanté dans la Grèce, et que de la Grèce il passa en Italie. Quant aux Gaulois, il est constant que, six siècles avant J. C., ils connoissoient l'usage du vin; puisque quand les Phocéens vinrent fonder Marseille, Petta, fille d'un Roi du pays, présenta, dit Athénée, à Euxène leur chef (1), une coupe *remplie de vin et d'eau.* Mais ce vin étoit-il une production indigène, ou une liqueur étrangère? En un mot, qui apporta la vigne dans les Gaules? Quand commença-t-on à l'y cultiver? Il est difficile de donner sur ces questions une réponse satisfaisante.

Ce n'est pas au reste que nous ne trouvions

(1) Selon Justin, ce chef se nommoit Protis; et la Princesse, Giptis.

abondamment chez les Anciens de quoi y répondre : mais les témoignages de ceux-ci sont, comme j'ai eu déjà occasion de le remarquer plusieurs fois dans des occurences pareilles, si opposées et si contradictoires, qu'ils multiplient les difficultés, au lieu de les résoudre.

Ouvrez Justin et Strabon, vous y verrez que ce sont les Phocéens qui les premiers apportèrent la vigne dans les Gaules, et les premiers qui apprirent aux Gaulois l'art de la tailler et de la cultiver. Consultez Pline : il vous dira, au contraire, que le premier qui fit connoître le vin aux Gaulois, fut un Helvétien, nommé Elicon, lequel, après avoir gagné à Rome quelque argent, voulant retourner dans sa patrie, emporta avec lui du vin et quelques fruits secs, qu'à son passage par la Gaule il vendit aux habitants, les exhortant à la conquête de l'heureuse contrée qui produisoit une si douce liqueur. Voulez-vous en croire Plutarque et Tite-Live? Ce n'est point à un Helvétien, mais à un Toscan qu'est due l'expédition des Gaulois. Cet homme, disent les deux Auteurs, animé contre sa patrie par des motifs de vengeance particulière, veut la perdre. Dans ce dessein, il passe chez les Gaulois avec le meilleur vin d'Italie, le fait boire à leurs chefs ; et telle fut, ajoute l'historien, la première cause de cette fermentation fameuse, qui armant trois cent mille hommes, les conduisit au-delà des Alpes, et occasionna le sac de Rome.

D'un côté, on lit dans Cicéron qu'un des commerces les plus avantageux de la Gaule, étoit celui qu'elle faisoit de ses vins avec l'Italie. Columelle compte de même ces vins au nombre de ceux que la mauvaise culture ultramontaine avoit rendus nécessaires pour la provision des Romains (1). D'un autre côté, Diodore de Sicile assure, au contraire, que c'étoit les vins d'Italie que l'on consommoit dans la Gaule; et que les marchands ultramontains qui les y portoient, gagnoient même à ce commerce des sommes immenses. Veut-on un témoignage différent encore? On le trouvera dans Possidonius, auteur contemporain de Diodore et de Cicéron, auteur qui avoit voyagé chez les Gaulois, et qui, à ce titre, est cité par Athénée. Selon celui-ci, il n'y avoit que les plus riches de la nation qui bussent du vin; et ce vin, ils le tiroient d'Italie, *ou du territoire de Marseille.*

Cette expression, *du territoire de Marseille,* feroit croire qu'il n'y avoit alors dans la Gaule que ce seul canton qui eût des vignes. Cependant, consultons Strabon, auteur encore du même siècle; il nous apprendra qu'au temps dont il s'agit, non-seulement Marseille, mais une grande partie de la Gaule, recueilloit du vin. A la vérité,

---

(1) *Nobis e transmarinis Provinciis advehitur frumentum, ne fame laboremus; et vindemias condimus ex insulis Cycladibus ac regionibus Beticis Gallicisque.*

il avoue qu'au nord des Cévennes, le raisin mûrissoit difficilement. Mais, puisqu'en deçà de ces montagnes, on connoissoit le raisin, on y cultivoit donc des vignes. Varron, le plus savant des Romains, César, le conquérant des Gaulois, rendent, sur l'étendue de cette culture, le même témoignage que Strabon.

Qu'un Auteur ancien soit en contradiction avec un autre, lorsqu'il entreprendra de peindre les mœurs de nos Ancêtres; je n'en suis point surpris. Les Gaules avoient pour habitants plusieurs peuples qui en différoient entre eux par le langage, les loix, l'habillement (1). Les usages d'un canton n'étoient pas ceux d'un autre; et il a pu arriver qu'un Ecrivain étranger, trompé lui-même, nous ait donné les mœurs d'une peuplade particulière pour les mœurs générales de la nation. Mais comment ces Ecrivains ont-ils donc pu se tromper, ou se contredire les uns les autres, lorsqu'il s'est agi de savoir si un pays, occupé depuis tant d'années par les armées romaines, avoit des vignes ou n'en avoit pas.

Peut-être cependant, avec quelques interprétations faciles, pourroit-on entreprendre de concilier entre elles toutes les autorités opposées qu'on vient de lire.

---

(1) *Gallia est omnis divisa in partes tres, quarum unam incolunt* Belgœ; *aliam* Aquitani; *tertiam qui ipsorum linguâ* Celtæ, *nostra Galli appellantur.* Jul. Cœsar. De Bello Gallico, lib. I. (d. R.)

Si Pëtta offrit du vin aux Phocéens qui vinrent aborder et s'établir sur la côte des Etats du Roi son père, ce vin sans doute étoit tiré d'Italie. J'en crois Justin et Strabon, lorsqu'ils me disent que ce sont ces étrangers qui les premiers plantèrent la vigne dans les Gaules, et que c'est d'eux que les Gaulois Liguriens apprirent l'art de la cultiver. Certainement des Grecs, accoutumés au vin dans leur première patrie, dûrent chercher à se procurer encore cette boisson dans le climat nouveau qu'ils avoient adopté; sur-tout lorsque ce climat s'y trouvoit favorable.

Pendant plusieurs siècles, et jusqu'aux premières conquêtes des Romains, il n'y aura eu que les Marseillois, et les Colonies qu'ils fondèrent sur leur côte, qui se seront livrés à cette culture. Leur politique en aura fait un secret, pour éprouver dans leurs profits moins de concurrents; comme le Sénat de Marseille défendit le vin aux femmes de la république, pour maintenir les mœurs parmi elles. La rareté de ces vins les aura rendus chers. Ceux d'Italie ne l'étoient pas moins, à raison des frais de transport; et ainsi s'expliquera le passage de Possidonius; « il « n'y a, parmi les Gaulois, que les gens riches « qui boivent du vin; et ces vins, il les tirent « d'Italie, ou du canton de Marseille. »

J'avoue que, d'après ces données, il est difficile d'expliquer comment un Helvétien ou un Toscan ont pu, en apportant du vin dans la

Gaule, armer contre l'Italie trois cent mille combattants. Si nos côtes méridionales cultivoient des vignes, les habitants de l'intérieur des Gaules devoient connoître le vin; et après tout, s'ils vouloient se transplanter dans un pays de vignobles, il leur étoit bien plus facile de conquérir les vignobles de la côte Ligurienne que ceux d'Italie. Quand même Plutarque et Tite-Live s'accorderoient avec Pline, autant qu'ils en diffèrent, sur les circonstances qui précédèrent cette expédition, le motif que tous trois prétendent en être la cause n'est pas vraisemblable.

Ce qu'un étranger pouvoit apporter de vin avec lui n'étoit certainement pas assez considérable pour émouvoir la Gaule entière. Précédemment à Brennus, Sigovese avoit conduit une armée à la conquête de la Bohême; Bellovese, avec un autre; étoit allé s'établir en Italie; et, pour lever ces troupes, il n'avoit pas été nécessaire de les enivrer. L'amour de la gloire et l'enthousiasme avoient suffi seuls auprès d'une Nation inquiète, ardente, impétueuse, et avide d'exploits: et, quand elle se livra par la suite à des expéditions semblables, ce motif eut toujours sur elle un égal succès. Toutes ces hordes de Barbares qui, pendant tant de siècles, accoururent du nord inonder l'Italie, l'Espagne, et la France, y venoient-elles pour boire du vin?

Lorsque les Romains eurent soumis à leurs armes cette partie de la Gaule, qu'ils nommèrent

Province, (1) et qui aujourd'hui forme le Dauphiné, la Provence, et une partie du Languedoc, leurs armées et leurs colonies y favorisèrent, y étendirent probablement les plantations de vignes. De proche en proche, elles se propagèrent; et c'est ainsi qu'au temps de César, plusieurs cantons, situés au nord des Cévennes, avoient déjà des vignobles, comme le témoignent Strabon, Varron, et César même. Il paroît encore, par ce dernier, que la culture dont nous parlons étoit devenue chez les Gaulois une chose d'engouement; puisqu'il remarque comme un fait singulier, que les Nerviens, peuples de la Belgique, l'avoient exclue de leur territoire, regardant le vin comme un breuvage également contraire à la santé, au courage, et à la vertu.

Dans le nombre des vignobles Gaulois, il y en eut qui acquirent, à juste titre, une certaine réputation. Rome apprit à les connoître, et les rechercha: car c'est un travers commun à tous les peuples, d'estimer davantage ce qui vient d'un climat étranger, que ce qui croît chez eux. Ainsi, tandisque les Gaulois tiroient à grands frais leurs vins d'Italie, les Romains achettoient fort cher les vins des Gaulois. Pline en fait l'observation; et ce double fait prouve que Diodore et Cicéron ont également raison tous deux, lorsqu'ils avan-

---

(1) L'an 633 de Rome, voyez l'*Histoire Critique de la Gaule narbonnoise*, par Maudajors, Paris, 1733, in-12. (d. R.)

cent, l'un que dans la Gaule on consommoit les vins d'Italie, l'autre que la Gaule faisoit avec l'Italie un commerce très-avantageux des siens.

Telles sont les explications conciliatoires par lesquelles on peut, je crois, accorder ensemble les Ecrivains de l'Antiquité qui ont transmis quelques détails sur les vignobles de nos Pères. Ce qu'on va lire d'eux sur la même matière, n'offrira pas au moins de contradictions.

Espèces de raisins gaulois les plus estimées des Romains.

Parmi les excellentes espèces de raisins qui étoient propres à la Gaule, Columelle compte celui du pays des Bituriges. Comme ce nom de Bituriges étoit commun aux peuples du Berry et à ceux du Bordelois, on ne peut deviner à laquelle des deux Provinces appartient l'éloge de l'Auteur latin. Cependant il est probable qu'il s'agit de la dernière; car Ausone, qui vivoit au quatrième siècle de l'ère chrétienne, vante beaucoup les vins de Bordeaux. Au reste, quoique Columelle ne place qu'au second rang le raisin dont il s'agit, il en fait l'éloge; et remarque qu'on en recherchoit le cep en Italie, parce qu'il étoit robuste, et qu'il multiplioit beaucoup.

Pline parle d'une autre espèce, qui croissoit au territoire d'*Alba Helviorum* (1), dont la fleuraison ne duroit qu'un jour, et qui avoit par conséquent la qualité, si précieuse, d'être moins sujette que les autres à ce que les vignerons nomment *coulure*.

(1) On croit que c'est aujourd'hui Alps, auprès de Viviers.

« Le territoire de Vienne, dit le même Auteur, « a une sorte de vigne qui, depuis peu, a été « portée dans celui d'Alby, dans l'Auvergne, et « le pays des Séquanois (la Franche-Comté.) « Celle-ci étoit inconnue du temps de Virgile. « Elle donne un vin qui a un goût de poix, et « dont on fait le plus grand cas. »

Le vin *picatum*, c'est ainsi que les Romains nommoient ce dernier, est souvent cité dans les Auteurs latins. Plutarque et Martial en font l'éloge. Chorier (1) prétend qu'il subsiste encore dans le même canton de la Province; et que c'est celui qu'on nomme vin de violette. Cependant, si celui-ci a reçu son nom de la violette dont il a l'odeur, comme l'autre avoit pris le sien de la poix dont il avoit le goût, l'on avouera que deux liqueurs qui se ressemblent si peu, ne doivent pas être les mêmes.

Manière dont les Gaulois palissoient leurs vignes.

En supposant que ce sont les Phocéens qui ont enseigné aux Gaulois l'art de cultiver la vigne, ainsi que l'avancent Justin et Strabon, les Gaulois n'ont dû avoir, dans l'origine, d'autres procédés pour cet art que ceux des Grecs. Néanmoins, lorsque Pline fait le dénombrement des différentes méthodes usitées de son temps pour palisser la vigne, il compte celle des Gaulois qui faisoient passer leurs ceps d'un arbre sur un autre. Celle-ci, d'après le rapport de l'Auteur,

(1) *Histoire du Dauphiné*, ann. 1661.

paroît avoir été particulière à nos Ancêtres. Depuis, elle est devenue la méthode dès pays chauds, parce que le raisin y a besoin d'ombrage contre un soleil trop brûlant. Chez nous, où le climat n'a pas une chaleur assez adurante pour exiger un pareil abri, c'est, de l'aveu des Physiciens éclairés, la plus défectueuse de toutes ; et cependant c'est celle qui subsiste toujours en Provence, en Languedoc, en Béarn, et dans la partie orientale du Dauphiné.

Et les fumoient.

Les Gaulois qui, comme je l'ai dit ailleurs, avoient imaginé de fumer leurs terres avec de la marne, imaginèrent aussi de fumer leurs vignes avec de la cendre. Cet usage, au rapport de Pline, étoit celui de la Gaule narbonnoise. On y poudroit même de cendres les raisins, lorsqu'ils commençoient à mûrir ; « et l'on ne peut nier, ajoute « l'Auteur, que la poussière, dans cette contrée, « ne contribue plus à leur maturité que le soleil « même ».

Vins gaulois, et leurs qualités.

Plusieurs de nos Provinces, l'Auvergne, le Dauphiné, le Languedoc, la Provence, etc., avoient alors des vins qui ont mérité d'être cités par le Naturaliste latin. Il en est même quelques-uns, dans ce nombre, sur la qualité desquels il nous a laissé certains détails.

« Marseille, dit-il, donne un vin gras et épais, « qui a deux sortes de goût, mais qui sert à mêler « avec d'autres vins (1).

(1) Athénée dit que, malgré ces défauts, le vin de Marseille étoit

« Celui de Bésiers n'a de réputation que dans
« la Gaule.

Drogues étrangères que les Gaulois mêloient dans leurs vins.

« Il est difficile de prononcer sur le mérite de « ceux de la Province narbonnoise ; parce que « les habitants, pour en changer le goût et la « couleur, les frelatent, les fument, y mêlent « des herbes, des choses nuisibles, et jusqu'à « de l'aloès ».

Toutes maladroites qu'étoient ces falsifications, les peuples qui les employoient ne les avoient pas inventées. Pline lui-même rapporte qu'elles étoient communes chez les Grecs et chez les Latins qui, selon les différentes qualités de leurs vins, y jettoient de la poix, du plâtre, des cendres, de l'eau de mer, et beaucoup d'autres ingrédients semblables. En Italie, on avoit même réduit en art tout ce tripotage; c'est ce qu'on appelloit *conditura vinorum.*

La Province narbonnoise, au reste, n'étoit pas le seul canton de la Gaule où il fût en usage. D'autres s'étoient fait aussi en ce genre une méthode, qu'ils gardoient précieusement comme un secret. Les Allobroges, par exemple (peuples du Dauphiné), avoient une poix particulière qu'ils mêloient dans leurs vins. Columelle le dit formellement; et sa remarque donne même ici lieu à une réflexion. J'ai parlé ci-dessus du *picatum*, ce vin

---

bon, et qu'il avoit sur-tout la qualité de mûrir les autres, quand il étoit mêlé avec eux.

du territoire de Vienne, recherché par les Romains, et qui, selon Pline, avoit un goût de poix naturel. Cette saveur, au lieu d'être naturelle, comme le prétend l'Auteur, n'étoit-elle pas étrangère au contraire? Ne venoit-elle pas vraisemblablement du genre de poix qu'on y mêloit, et dont on avoit le secret dans la Province? En un mot, Pline ne se seroit-il pas trompé; et, sur ce point, Columelle n'auroit-il pas été par hasard mieux instruit que lui?

Si l'on ajoute foi à Dioscoride, l'infusion de poix étoit une chose nécessaire pour les vins gaulois : autrement, dit-il, ils eussent aigri; le climat n'étant point assez chaud pour mûrir la grappe.

La raison qu'allègue ici Dioscoride prouve, ou que le climat de la Gaule étoit alors réellement un peu plus froid qu'il l'est maintenant, ou que l'art de faire du vin y étoit encore dans l'enfance. Nous en faisons d'excellents aujourd'hui dans les Provinces plus septentrionales que le Dauphiné; et l'on en recueille même de très-bon au nord de la France, sur les bords de la Moselle et du Rhin.

Ce n'est pas néanmoins qu'il n'y ait des moyens innocents, qu'on pourroit, dans certains cantons, ou dans certaines années froides, employer sans risque pour donner au vin une qualité qui lui manqueroit. Depuis long-temps, les Champenois sont dans l'usage de soufrer leurs tonneaux

avant de les emplir. L'Abbé Rozier(1) propose, lorsque le vin est austère ou acide, de délayer du miel dans le moût, avant qu'il fermente. Préfontaine (2), parlant des raisins que produit l'île de Cayenne, dit que si l'on vouloit en faire du vin, on pourroit corriger sa verdeur naturelle en y ajoutant un peu de sucre. Enfin Macquer dans une Séance publique de l'Académie des Sciences, ann. 1779, a lu un Mémoire où il conseille, comme Préfontaine, de mêler au moût quelque substance saccarine, quand la saison n'aura pas été assez chaude pour donner au raisin la maturité qu'il doit avoir; et lui-même rapporte différentes expériences qu'il a faites à ce sujet.

Les deux Auteurs qui proposent cette méthode, ignoroient que, depuis long-temps, elle étoit pratiquée en secret dans un canton du Bordelois, traversé par la Dordogne, et dont les villes principales sont Bergerac et Sainte-Foi. Au commencement du dix-huitième siècle, les vins de ce canton, acquirent tout-à-coup une telle renommée, qu'en peu d'années il y eut des propriétaires qui en augmentèrent le prix du quadruple.

Les propriétaires voisins leur soupçonnèrent un secret particulier. Ils les épièrent pendant

---

(1) *Mémoire sur la meilleure manière de faire les vins de Provence.*

(2) *Maison rustique de Cayenne*, ann. 1763.

quelque temps, et découvrirent enfin que, la nuit, il leur arrivoit de grosses tonnes de sucre. Cette découverte n'apprenoit rien encore. Mais un tonnelier qui savoit le secret, ayant été chassé d'une maison où il étoit employé, le révéla pour s'en venger. Néanmoins il n'y eut que cinq ou six familles qui profitèrent de sa trahison; et celles-ci eurent grand soin d'en garder le fruit pour elles. Les choses restèrent ainsi pendant une trentaine d'années. Ceux qui n'étoient pas instruits, et qui seulement savoient en gros qu'on se servoit de sucre, l'employoient chacun à leur manière. Enfin, à propos du Mémoire de Macquer, un sieur de Vaucocour a publié une lettre dans laquelle il apprend quels sont les procédés véritables; procédés qui consistent à réduire le sucre en syrop, à l'aromatiser avec des fleurs de pêcher, ou autre substance semblable, etc.

Vins de Marseille fumés.

Les Marseillois jadis avoient une autre méthode; c'étoit de fumer leurs vins, de les épaissir, de les cuire à la fumée pour leur donner l'apparence et le goût de vins vieux. (1)

---

(1) *Improba Massiliæ quidquid fumaria cogunt,*
Accipit ætatem quisquis ab igne cadus.
Martial. L. X.
Vel cocta fumis musta Massilianis.
Id. L. III.
Fumea Massiliæ ponere vina potes.
Id. L. XIII.
Voyez Guys, *Marseille ancienne et moderne*, p. 7. (*)

On a vu ci-dessus Pline, quand il a parlé de vins de Marseille, leur reprocher d'être gras et épais. Il est étonnant que le Naturaliste n'ait rien dit sur l'abus dont Martial fait mention. Voilà encore une de ces choses difficiles à concilier dans des Auteurs contemporains. Martial ayant survécu à Pline, l'usage où étoient les Marseillois de fumer leurs vins seroit-il postérieur au Naturaliste? Ou plutôt ne se pourroit-il pas que la même coutume étant commune à toute l'Italie, celui-ci l'ait regardée comme un procédé ordinaire qui ne méritoit pas d'être remarqué.

Les Romains en effet étoient aussi dans l'usage de fumer quelques-uns de leurs vins. On en voit la preuve dans Horace, (1) dans Tibulle, (2) et dans plusieurs Auteurs qu'il me seroit aisé de citer ici. Au reste, comme les Marseillois n'avoient probablement d'autre méthode que celle des Latins, je crois que quelques détails sur cette dernière pourront faire plaisir à la plupart de mes Lecteurs.

Procédés des Anciens pour fumer leurs vins.

Quand le vin nouveau avoit subi dans la cuve la fermentation qui constitue sa nature, les Romains le mettoient en tonneaux. Alors ils y jettoient de la poix, des cendres, en un mot, quelques-unes de ces substances étrangères dont il a

(1) *Amphoræ fumum bibere institutæ.*

(2) *Nunc mihi fumosos veteris proferte Falernos Consulis. . . . .*

été parlé ci-dessus, et qu'ils croyoient propres à achever sa dépuration, ou à lui donner une qualité nouvelle. Après un, deux, ou trois ans, selon la nature du vin, ils le transvasoient dans des vaisseaux de terre, qu'ils bouchoient bien exactement, et qu'ils portoient ensuite au plus haut étage de la maison. Là, étoit une chambre particulière, exposée au midi, et nommée *fumarium*, parce qu'elle étoit destinée à *fumer* le vin. Par des tuyaux pratiqués au plancher, elle recevoit la fumée d'un feu qu'on allumoit dans une pièce inférieure; à moins que, pour éviter la dépense, on n'employât à cet effet, selon le conseil de Columelle, le fourneau qui servoit à échauffer les bains. Cette fumée qui n'avoit, pour sortir, qu'un certain nombre de petits trous percés dans le mur, y séjournoit quelque temps, cuisoit le vin, lui donnoit la consistance de miel, au point que quand par la suite on vouloit le boire, il falloit le délayer avec de l'eau chaude. (1) Mais aussi, après

---

(1) Cette méthode s'étoit conservée en Alsace. (Baccius *de Naturali Vinorum Historiâ*, ann. 1597) parlant des vins de cette Province, dit qu'on les gardoit exposés à la fumée dans des endroits chauds, où ils devenoient si épais, en vieillissant, qu'ils n'étoient plus potables, à moins d'être battus avec des verges, ou délayés dans de l'eau chaude: *super fumo diu et in æstuariis retenta, eam acquirunt vetustate crassitiem ut potari per se non possint, nisi diu agitata immissis scopis aut virgis dissolvantur, vel eliquata per aquam calidam fiant potui idonea: quo usu legimus crassa fuisse antiquis vina, quæ similiter per aquam calidam essent dissolvenda.*

cette opération, l'on pouvoit le garder près de deux siècles.

L'épithète d'*improba* que Martial donne aux *fumarium* des Marseillois, feroit croire que les habitants de cette contrée ignoroient l'art de les construire, ou celui de les échauffer.

Au reste, depuis qu'on fouille les ruines de Pompeïa et d'Herculanum, on y a trouvé, entre autres raretés, un des vases qui servoient à l'opération dont nous parlons, et dans lequel le vin étoit entièrement desséché. Chez nous, l'Abbé Rozier a trouvé de même, au territoire de Vienne, dans une vigne qu'occupoit autrefois un palais de Pompée, une urne pareille. Le rob du vin y étoit cristallisé. Ces faits ne me paroissent point invraisemblables. Moi-même j'ai eu du vin cuit de Champagne, que j'avois gardé trois ans, ou plutôt que j'avois oublié pendant trois ans dans une armoire contre une cheminée. Lorsque je voulus le goûter, il étoit devenu violet, liquoreux au point d'être insupportable à boire, et si épais qu'il avoit peine à couler.

Vignes arrachées dans la Gaule par ordre de Domitien.

Quels que fussent les procédés qu'employoit la Gaule pour la confection de ses vins, plusieurs de ses vignobles avoient, comme on l'a vu, acquis de la réputation; et ils étoient devenus pour elle une source de richesse. Cette source malheureusement fut bientôt fermée par les tyrans auxquels elle étoit soumise. L'année de J. C. 92, ayant été presque universellement contraire aux

grains et favorable à la vigne, il s'ensuivit une sorte de disette générale. Domitien, alors Empereur, imagina que la disette venoit de ce que les vignobles étoient trop multipliés, et les terres à blé trop rares. Fondé sur ce faux principe, il publia un Edit par lequel il ordonna que dans la plupart des Provinces de l'Empire la moitié des vignes seroit arrachée, et que, dans d'autres, elles seroient détruites entièrement. La Gaule fut de ce dernier nombre. L'ordre y fut exécuté avec rigueur; et les habitants, réduits à la bierre, à l'hydromel, à toutes ces tristes infusions dont avoient usé leurs pères avant de connoître le vin, se virent, sans oser murmurer, dépouillés par l'imbécille et féroce despote, d'une de leurs propriétés les plus précieuses.

Replantées par la permission de Probus.

Son inique Arrêt subsista près de deux siècles. Enfin l'an 282, Probus l'anéantit. Après avoir rendu par ses victoires la paix à l'Empire, le sage et vaillant Empereur, disent Aurélius-Victor, Eutrope, Vopiscus, et Eusèbe, rendit encore aux Provinces la liberté de replanter des vignes. Les Gaulois s'y livrèrent avec empressement. Les Légions Romaines qui se trouvoient répandues dans la Gaule furent même employées à ces plantations: car telle étoit la sage politique de Rome, lorsque ses Soldats n'étoient point en guerre, de les occuper aux travaux publics et utiles. En endurcissant ainsi ses troupes à la fatigue par un exercice continuel, elle se conci-

lioit encore l'amour des peuples au bonheur desquels elles les faisoit contribuer.

Bientôt la plupart des côteaux de la Gaule furent couverts de vignes ; et ces vignes ne se terminèrent plus, comme sous les deux premiers Césars, au nord des Cévennes. Presque toutes nos Provinces eurent les leurs ; (1) soit qu'alors elles entendissent mieux cette sorte de culture ; soit que, par le dessèchement des eaux croupissantes et par le défrichement des forêts, le climat fût devenu plus chaud. On vit des vignobles jusques dans le territoire des Parisiens ; et j'ai déjà dit que l'Empereur Julien, qui eut occasion de connoître les vins de ce canton, vante leur qualité. (2)

---

(1) Il y a lieu de croire que cette extension donnée à la culture de la vigne dans un climat aussi froid que l'étoit la Gaule est due aux défrichements des forêts, et au desséchement des marais qui en couvroient le sol. Cette mesure avoit le double avantage d'assainir le pays et de le rendre moins humide. La propagation de la vigne s'accrut à un tel point, que dans les neuvième, dixième, onzième et douzième siècles elle étoit cultivée dans des contrées qui ne l'ont plus : tels sont le pays de Caux, les environs de Caën, le Bec, Jumièges, Corbie, l'Artois, la Belgique. Louvain, au rapport de *Baccius, De Naturali Vinorum Historia*, etc., lib. VII, p. 338, se glorifioit de ses vendanges. (d. R.)

(2) La montagne de Sainte-Geneviève, le territoire de Laas, qui comprenoit l'emplacement des rues de la Harpe, Serpente, des Cordeliers, Saint-André-des-Arcs étoient couvertes de vignobles. La Mare, *Traité de la Police*, tom. I, p. 76, tom. III, p. 524. Henri Ier. fit don de trois arpents de vigne à l'église Saint-Etienne-des-Grez, lesquels lui étoient contigus ; nos Rois, dit Lebeuf,

Quand la vigne fut introduite dans les Gaules pour la première fois par les Phocéens, nos Pères sans doute adoptèrent et suivirent, pour sa culture, tous les procédés grecs. Mais à la seconde époque, comme ce fut un présent des Romains, il est probable qu'ils adoptèrent les méthodes de ceux-ci, leurs instruments, leurs pressoirs, leurs loix pour la vendange, etc.

Les vins de la Narbonnoise devinrent alors célèbres. Leur renommée fut telle que, sous l'Empire d'Honorius, ils occasionnèrent une irruption des Goths d'Espagne. Quoique Ataulfe, Roi de cette nation, pût compter dans ses Etats d'excellents vignobles, il voulut néanmoins se rendre maître d'une contrée florissante qui en possédoit de si fameux. Il y entra au temps des vendanges, eut d'abord quelques succès, prit Narbonne; mais enfin il fut repoussé, et obligé honteusement de retourner chez lui boire les vins de ses sujets.

Ceux des Barbares du Nord, Francs, Visigoths, Bourguignons, et autres, qui, plus heureux que lui, s'établirent par leurs armes dans la

---

Histoire Ecclésiastique de la ville de Paris, tom. I, p. 225, avoient en cet endroit un grand enclos planté de vignes. Le même Prince, en l'année 1033, fit encore présent à l'Abbaye de Saint-Magloire, de dix arpents de vignes, et l'acte de donation marque qu'ils étoient situés entre Saint-Etienne, Sainte-Geneviève et Notre-Dame-des-Champs. Saint-Magloire en jouissoit encore au quatorzième siècle. Voyez encore Lebeuf, *ibid.* et p. 231. (d. R.)

Gaule, n'apprirent à connoître qu'avec transport, sans doute, la boisson nouvelle qu'elle leur offrit. Des gosiers accoutumés à la bierre et à l'hydromel devoient, plus que d'autres encore, la trouver délicieuse. Aussi ces peuples s'occupèrent-ils de réglements favorables aux propriétaires vignerons. Dans la Loi Salique, (1) et dans celle des Visigoths, il y a des amendes décernées contre ceux qui arracheront un cep, ou qui voleront du raisin. La protection que le Gouvernement accordoit à la propriété dont il s'agit, la fit regarder comme une chose sacrée. Chilpéric ayant taxé, par toute l'étendue de son Royaume, chaque possesseur de vignes à lui fournir annuellement une amphore de vin pour sa table, il y eut, dit Aimoin, une révolte en Limousin ; et l'Officier, chargé de percevoir ce tribut odieux, fut même massacré.

Vignobles possédés par nos Rois.

Nos Rois eurent des vignobles dans leurs domaines. Chacun de leurs Palais avoit ses vignes, avec un pressoir et touts les instruments nécessaires pour la vendange. Les Capitulaires de Charlemagne en offrent la preuve. On y voit le Monarque entrer, sur cette espèce d'administration, dans les plus grands détails avec ses économes. Quand, après la mort de Louis-le-Débonnaire, les trois fils de ce Prince, mettant bas les armes, furent convenus enfin du partage de ses Etats,

---

(1) Cap. XXVIII, *de furtis diversis*, art. 23. (d. R.)

Charles-le-Chauve eut la France occidentale ; Lothaire, la France orientale et l'Italie ; et Louis, ce qui étoit situé en Germanie, au-delà du Rhin. Mais, comme celui-ci, dans son lot, n'avoit point de vignobles, la Chronique de Saxe et celle du Moine Sigebert remarquent qu'on joignit à son partage *quelques villes ou villages en deça du Fleuve, lesquels produisoient du vin.*

L'enclos du Louvre lui-même renferma des vignes, comme les autres palais de nos Rois. C'est une observation que j'ai déjà eu lieu de faire, à l'article des jardins. J'ai même ajouté que ces vignes étoient assez abondantes, puisqu'en 1160, Louis-le-Jeune put assigner annuellement, sur leur produit, six muids de vin au Curé de Saint-Nicolas. (1)

Parmi les Fabliaux du treizième siècle que j'ai publiés, il en est un, intitulé *la Bataille des vins*, (2) dans lequel l'Auteur suppose que le Roi Philippe-Auguste fait venir à sa table tous les vins connus, tant nationaux qu'étrangers, pour examiner quels sont ceux qui sont dignes d'y être admis. Le Monarque, dans ce Conte, est représenté comme un ami du bon vin, et sur-tout comme un gourmet en ce genre. L'inclination que

---

(1) Tom. I, p. 192. (d. R.)

(2) Par Henri d'Andelys, Ms. de la Bibliothéque du Roi, n°. 7218. Il est imprimé dans la nouvelle édition des *Fabliaux*, tom. I. p. 152, et le Grand d'Aussy en a donné la traduction avec des notes dans les *Fabliaux et Contes*, in-8°., tom. II, p. 136—148. (d. R.)

lui attribue le Fabliau pourroit bien n'être pas tout-à-fait une fiction. Au moins résulte-t-il d'un compte de ses revenus pour l'année 1200, rapporté par Brussel, qu'en fait de vins Philippe aimoit la variété, et vouloit avoir de quoi choisir : car il possédoit des vignes à Bourges, à Soissons, à Compiègne, à Laon, à Beauvais, Auxerre, Corbeil, Bétisy, Orléans, Moret, Poissy, Gien, Anet, Chalevane, (1) Verberiés, Fontainebleau, Rurecourt, Milly, Bois-commun (dans le Gâtinois), Samoi (dans l'Orléanois), et Auvers (près d'Étampes.) Outre cela, le même compte fait mention de vins achetés à Choisy, à Montargis, à Saint-Césaire, et à Meulan. (1)

Commerce des vins de France avec l'étranger.

Au reste, que Philippe-Auguste ait aimé à voir ses caves et sa table garnies avec abondance et diversité, peu nous importe. De pareilles anecdotes peuvent plaire à certains Lecteurs ; mais, pour le grand nombre d'entr'eux, elles sont foiblement intéressantes. Ce qui l'est beaucoup plus,

---

(1) En 1202, le seul transport des vins de Chalevane, coûta 100 francs.

(2) De même que les vins célèbres de Falerne, de Massique, de Cécube, les vins des environs de Paris ont perdu leur réputation qu'ils ont conservée jusqu'à des époques très-récentes. On citoit avec éloge les vins de Montmartre, d'Argenteuil, de Ruelle et de Marly. Champier, Baccius, Paulmier, ensuite Hartlilo et l'Abbé de Marolles les vantoient particulièrement. Paulmier disoit que ces vins convenoient aux habitants des villes et sur-tout aux gens sédentaires. (d. R.)

c'est de savoir que nos vins étoient dès-lors une des branches de commerce les plus avantageuses qu'eût la France. Guillaume Breton, dans son poëme latin sur le même Philippe, compte ceux de Gascogne et de la Rochelle au nombre des denrées que la Flandre achetoit chez nous. Dans le Fabliau cité, les mêmes vins de la Rochelle, (et sous ce nom il faut entendre ceux d'Aunis et de Saintonge,) se vantent d'abreuver les Royaumes du Nord, et d'en rapporter les sommes considérables. Il en est de même des vins d'Aussois, c'est-à-dire, des vins de Bourgogne sans doute (1): ils s'attribuent la gloire de désaltérer les Allemands.

Des vins de Guyenne avec l'Angleterre.

Quant à ceux de Guyenne, outre le débouché que leur offroit la Flandre, comme le dit Guillaume Breton, ils en trouvoient un autre, bien plus considérable encore, dans l'Angleterre. La même politique qui aujourd'hui fait fermer les ports de ce Royaume à nos vins françois, les faisoit ouvrir alors aux vins d'une Province qui étoit soumise à la domination angloise. Mathieu Paris, sous l'année 1251, parlant des dispositions

(1) Nous avons bien le pays d'Auxois ou d'Aussois en Bourgogne, mais dans notre ancien langage Auxois étoit le nom donné à l'Alsace, *Alsatia*, et Henri d'Andelys dans ce passage, a désigné les vins du Rhin. Ce qui sert à fortifier ma conjecture, c'est que cette explication se trouve d'abord dans le *Dictionnaire Roman* de Dom Jean François, puis dans mon *Glossaire de la Langue Romane*, et qu'elle est encore appuiée par le doute de le Grand d'Aussy. (d. R.)

de mécontentement et d'aigreur où étoit la Gascogne contre le Roi Henri III, dit que les esprits y étoient tellement envenimés qu'elle se fût soustraite à son obéissance, si elle n'eût eu besoin de l'Angleterre pour le débit de ses vins.

Un fait rapporté par Froissart donnera une idée de ce qu'étoit cette exportation. En 1372, dit cet Historien, on vit arriver d'Angleterre à Bordeaux, *toutes d'une flotte bien deux cents voiles et nefs de marchands qui alloient aux vins* (1).

Ainsi, tandis que la Guyenne, par son industrie, s'approprioit une partie des richesses de l'Angleterre, celle-ci, spéculatrice plus habile, vouloit au moins voiturer elle-même les vins qu'elle consommoit. Déjà donc elle avoit imaginé, déjà elle mettoit en pratique ce système d'habileté profonde, par lequel elle a depuis rendu sa marine si formidable, de n'employer, autant qu'elle le pourroit, que ses seuls vaisseaux pour importer chez elle, pour exporter au dehors toutes les marchandises qui formoient son commerce.

D'après cette politique, on devoit s'attendre que, dès le jour où la Guyenne cesseroit d'être

---

(1) Champier qui écrivoit un siècle et demi environ après Froissart, remarque que, de son temps, l'Angleterre ne consommoit presque d'autres vins et d'autres grains que ceux de France; et que quand ce commerce étoit interrompu par la guerre, elle éprouvoit une sorte de famine. *De sorte*, dit-il, *que la France peut se vanter d'avoir entre ses mains la disette ou l'abondance de ce Royaume.*

Province angloise, les Monarques Bretons fermeroient leurs ports à ses vins. Néanmoins, soit que l'habitude en eût fait un besoin pour les habitants de ce Royaume, soit que le commerce leur fournît des échanges capables de rétablir la balance, le contraire arriva. De Thou racontant les projets que formoit l'Espagne sur le Conquet, port de Bretagne dont elle s'étoit emparée pendant les troubles de la Ligue, dit que ce port étant l'*abord de tous les vaisseaux anglois, hollandois, danois, et autres qui venoient de la mer Baltique pour charger des vins de Bordeaux et du sel de Brouage,* et tous y relâchant à cause de sa situation avantageuse, elle se flattoit de pouvoir y établir une douane qui lui rapporteroit des sommes immenses.

Au dix-septième siècle, les choses changèrent pour la Guyenne. L'Intendant de cette Province, dans le Mémoire qu'il dressa en 1699, par ordre du Roi, pour l'instruction du duc de Bourgogne, décrivant le commerce de sa Généralité, dit : *les Anglois viennent peu à Bordeaux ; on y voit quelques Ecossois ; le fort du commerce s'y fait avec la Hollande.*

Vignes arrachées une seconde fois en France.

Quoique nos autres Provinces n'eussent pas, pour leurs vins, des débouchés aussi avantageux que la Guyenne, la vigne néanmoins y fut cultivée avec un égal succès. On le voit par le Fabliau, déjà cité, où les vignobles *françois* disputent la préférence à ces vignobles étrangers. L'industrie

nationale avoit seule opéré ces prodiges. Jamais le Gouvernement ne fit rien pour la récompenser, ou pour la favoriser ; et, quand il s'en occupa, ce fut pour lui nuire. En 1566, le Royaume ayant éprouvé une disette, parce que la récolte avoit été mauvaise, Charles IX, abusé comme l'avoit été précédemment Domitien, en attribua de même la cause à la trop grande abondance de vignes ; et, comme Domitien, il les proscrivit. Une ordonnance, publiée par lui, régla que dans chaque canton elles ne pourroient occuper que le tiers du terrein ; et il voulut que les deux autres tiers fussent convertis en terres labourables, ou en prés.

C'est une remarque digne d'attention, et dont les buveurs sur-tout doivent triompher, que les deux Princes qui proscrivirent les vignes en France, aient été, l'un, l'auteur de la Saint-Barthélemy ; l'autre, un des plus abominables tyrans qui aient affligé le monde.

Réglements pour empêcher la trop grande multiplication des vignes.

Tous deux néanmoins crurent bien faire ; car quel est le Souverain sensé qui, de gaîté de cœur, se fît un plaisir de ruiner ses sujets. Au reste, soit que l'Edit de Charles fût difficile à exécuter, soit que les guerres civiles qui désoloient la France en aient empêché l'exécution, il causa moins de mal qu'on n'auroit cru. Henri III, en 1577, modifia l'Ordonnance du Roi son frère, en recommandant à tous les officiers chargés du Gouvernement des Provinces, *d'avoir attention*

qu'en leurs territoires les labours ne fussent délaissés pour faire plants excessifs de vignes.

Puisque, selon l'expression du Monarque, les plants de vignes se multiplioient *excessivement*, cette sorte de bien, vers laquelle se tournoient un grand nombre de spéculateurs, formoit donc un excellent revenu : mais, d'un autre côté, si c'étoit un bon revenu, les vignobles n'étoient donc pas excessifs, quoi qu'en dise l'Ordonnance : et, après tout, jamais ils ne peuvent l'être. Les frayeurs du Gouvernement à ce sujet sont toujours peu fondées. Dès qu'une vigne cessera de rapporter à son propriétaire, dès qu'elle ne le dédommagera plus des frais qu'elle lui coûte, ne vous occupez pas d'ordonner qu'il la détruise ; bientôt lui-même l'arrachera sans attendre vos ordres (1).

Plus sage fut l'Edit publié sous le règne de Louis XV. Plusieurs Intendants de Provinces ayant représenté *que la trop grande abondance de vignes dans le Royaume occupoit une grande partie des terres propres à porter des grains ou à former des pâturages ; qu'elle causoit la cherté des bois, par rapport à ceux qui sont annuellement nécessaires pour cette espèce de fruits ; enfin*

(1) C'est ce qui est arrivé dans les années 1805 et 1806, où plusieurs propriétaires de la Bourgogne, voyant que l'entretien de leurs vignes surpassoit le prix du rapport en firent arracher une assez grande quantité (d. R.)

qu'elle multiplioit tellement la quantité des vins que la valeur et la réputation en étoient détruites en beaucoup d'endroits ; le Roi, en 1731, défendit de faire à l'avenir aucune nouvelle plantation de vignes, et régla que celles qu'on auroit cessé de cultiver pendant deux ans, ne pourroient plus l'être davantage par la suite.

Vente de vin à pot.

Avant que les Rois de la troisième race eussent acquis assez d'autorité pour faire observer de pareils réglements par toute l'étendue de leur Royaume, il y eut des abus particuliers qui, d'une autre manière, dûrent nuire au commerce dont il s'agit. Il devoit arriver souvent, et surtout dans les villes, que des propriétaires de vignobles ne pouvant se défaire avantageusement de leurs vins, préférassent de le débiter chez eux en détail. Alors ils suspendoient au seuil de leur porte, pour notifier leur dessein, un balai, une couronne de lierre, ou quelque chose de semblable. Ceux qui vouloient acheter apportoient un pot; et de-là vint l'expression *vendre à pot,* par laquelle on désigna cette sorte de commerce.

Il y en avoit qui faisoient annoncer leur vin dans la ville par le Crieur public. Albéric de Trois-Fontaines, sous l'année 1235, parle d'une femme de Cambray, renommée pour sa dévotion et pour sa charité, qui, un jour que le Crieur annonçoit ainsi *du bon vin, du très-bon vin, de l'excellent vin,* lui donna de l'argent pour crier, *Dieu est Clément, Dieu est miséricordieux, Dieu*

est bon, très-bon; et le suivit, en disant *c'est la vérité.* Elle fut accusée d'hérésie, et brûlée avec vingt autres hérétiques.

Quelquefois les Aubergistes, et même les particuliers, plaçoient à leur porte un homme, pour annoncer leur vin aux passants, et pour les inviter à entrer. On en voit la preuve dans les Fabliaux.

D'autres, au lieu de *vendre à pot*, établissoient auprès de chez eux une taverne; ils y donnoient à boire, et consommoient ainsi leurs vins. Cette méthode étoit particulièrement celle des Monastères. Les plus Grands-Seigneurs eux-mêmes l'adoptoient souvent; et comme, d'après les mœurs du temps, personne n'en rougissoit, ils l'employoient sans scrupule et sans honte.

Droit de banvin.

Le droit de vendre à pot étant, ainsi que celui de tenir taverne, un des plus lucratifs, sur-tout lorsqu'on le possédoit exclusivement, ce fut un de ceux dont les Seigneurs devinrent le plus jaloux. Ils s'en emparèrent en une infinité d'endroits. Cependant les Vassaux ne furent pas totalement dépouillés du leur. Mais le Seigneur commençoit par publier son ban; c'est-à-dire, qu'il faisoit annoncer sa vente par un Crieur public; ensuite il la tenoit ouverte exclusivement, et seul, pendant quelque temps; et ce n'étoit qu'après ce temps écoulé, que les autres pouvoient ouvrir la leur. Encore falloit-il son aveu. Tel est le droit qu'on appella *droit de ban-vin.*

Robert I, Duc de Bourgogne, en avoit accordé

un semblable au Monastère de Saint-Bénigne de Dijon en 1054. Le Duc déclare expressément par son Diplôme, qu'il permet aux Religieux de débiter, dans la *taverne du cloître*, le vin qu'ils auront recueilli. Soit que lui-même veuille *vendre* le sien, soit qu'il ne le veuille pas, leur vente n'en aura pas moins lieu; et ils ne seront pas tenus de l'interrompre, quand même dans cette circonstance il publieroit son ban.

Nos Rois ont usé quelquefois, pour les vins qu'ils recueilloient dans l'enclos de leurs domaines situés à Paris, du droit dont nous parlons. Pendant ce temps, toutes les tavernes de la ville étoient fermées; et les Crieurs publics étoient obligés d'aller, chaque jour, soir et matin, par les rues crier le vin du Roi. Une Ordonnance de Saint-Louis, de l'année 1268, les y assujétit. *Se li Roys met vin à taverne, tuit li autre Tavernier cessent; et li Crieurs tuit ensemble doivent crier le vin le Roy, au matin et au soir, par les carrefours de Paris.*

Il y eut des villes qui usurpèrent le droit de banvin; mais ce fut pour en accorder la jouissance également à chacun des Bourgeois qui habitoient leur enceinte. Paris fut de ce nombre; et ceux de ses habitants qui avoient des vignes pouvoient toujours le vendre à pot. Ce privilège s'y exerçoit encore sans honte, au dix-septième siècle. Dancourt, dans sa comédie de la *Maison de Campagne*, année 1688, fait dire à un homme de

robe : *Ne vaut-il pas autant vendre mon vin à la campagne, que de le faire vendre à pot dans Paris, comme la plupart de mes confrères.*

Le droit de Banvin subsista jusqu'en l'année 1789. C'étoit même là un de ces abus que, dans certains moments de détresse, les besoins de l'Etat avoient malheureusement forcé le Gouvernement de tolérer. Il fut confirmé en 1702, par un Edit de Louis XIV, pour tous les lieux où les droits d'Aides n'étoient point d'usage; et il fut même permis de l'acquérir.

Voituriers.

Un autre abus, plus grand encore, s'introduisit sur le transport des vins. Les Bateliers et Charretiers qui exerçoient cette profession, se permettoient, pendant leur route, de boire celui qu'ils conduisoient. Ils remplissoient ensuite les tonneaux avec de l'eau ou du sable; et ce désordre étoit si général que, loin de s'en cacher, ils en étoient venus au point de le regarder presque comme un droit. Enfin il se trouva un sieur d'Arqueville, auquel on avoit rendu du vin ainsi altéré, qui prit de l'humeur; il intenta procès aux Voituriers qui l'avoient amené, et les traduisit au Parlement. Le tribunal les condamna, comme voleurs, à payer des dommages et intérêts, à faire amende honorable, et à être fustigés. Il prononça même que dorénavant ceux qui se rendroient coupables du même délit, seroient pendus. Cet Arrêt fameux, rendu le 10 février 1550, fit beaucoup de bruit dans le temps : mais il n'ar-

rêta point le mal. La même friponnerie, qu'il punit si exemplairement, reprit bientôt son cours; et elle n'est que trop souvent usitée encore parmi les mêmes sortes de gens. Ceux qui les emploient n'ont jusqu'à présent trouvé d'autre moyen, pour l'empêcher, que de leur abandonner, selon que la route est longue, une ou deux pièces de vin destinées uniquement à leur usage.

Marchands de vin en détail.

La profession de marchands de vin est une des plus anciennes qui subsiste dans la capitale. Boileau leur donna des Statuts en 1264; mais ils ne furent érigés en corps de Communauté, que trois cent vingt-cinq ans après; et alors on les divisa en quatre classes, Hôteliers, Cabaretiers, Taverniers, et Marchands de vin-à-pot.

Hôteliers.

Les Hôteliers, ainsi nommés, parce qu'ils tenoient hôtellerie, recevoient chez eux les voyageurs, logeoient chevaux et voitures. C'est ce qu'aujourd'hui on appelle Aubergistes.

Marchands de vin-à-pot.

Les Marchands de vin-à-pot étoient ceux qui vendoient du vin en détail, sans cependant tenir taverne. On ne pouvoit boire chez eux celui qu'on y achetoit; il falloit l'emporter. A la grille extérieure de leur boutique étoit pratiquée une ouverture, par laquelle l'acheteur passoit son pot, et par laquelle on le lui repassoit lorsqu'il étoit plein. C'est ce que l'Ordonnance de 1705 appelle vendre à *huis coupé et pot renversé.* Quoique cet usage ne subsiste plus, il y avoit pourtant encore à Paris, avant les événements de 1789,

chez plusieurs marchands de vin en détail, de ces grilles ouvertes.

Il a déjà été dit ci-dessus que les Bourgeois de cette ville avoient eu jusqu'à l'époque de la révolution françoise le droit de vendre leur vin à pot.

Cabaretiers et Taverniers.

Les Cabaretiers donnoient à boire chez eux; mais ils donnoient à boire *avec nappe et assiette;* c'est-à-dire, qu'on pouvoit en même temps y manger : et c'est en quoi ceux-ci différoient des Taverniers, qui vendoient du vin, il est vrai, mais qui ne pouvoient fournir pain ni bonne chère. *Et seront réputés Cabaretiers,* dit la déclaration du Roi, année 1680, *tous ceux qui auront chez eux montres, étalages de viandes, et Cuisiniers.*

Cependant, en cette même année 1680, les Taverniers obtinrent un adoucissement. On leur permit de servir aux gens qui buvoient dans leur taverne, des viandes cuites; pourvu toutefois que ces viandes fussent fournies par le Rôtisseur, ou par le Chaircuitier. Tout ce qui étoit ragoût leur fut interdit; et ils ne pouvoient même avoir chez chez eux un Cuisinier. Du reste, une Ordonnance de Louis XIV, publiée six ans auparavant, les avoit obligés d'avoir à leur porte un bouchon et une enseigne; et leur avoit défendu, ainsi qu'aux Cabaretiers, de fournir du vin en bouteilles. Les uns et les autres ne pouvoient vendre que dans des pots et des pintes étalonnées.

Crieurs de vin.

Paris eut, en différents temps, différents Officiers établis pour le commerce du vin; Cour-

tiers, Jurés-Vendeurs, Contrôleurs, Jaugeurs, Déchargeurs et Rouleurs ; enfin Crieurs publics.

La fonction de ces derniers étoit de faire, par criées à l'enchère, la vente de cette denrée, lorsqu'elle arrivoit sur les ports, ou dans les marchés de la ville. Mais il s'étoit établi pour eux un usage bien plaisant. Quand quelqu'un de la Communauté mouroit, les autres venoient tous assister à son convoi, en robe de confrairie. Le corps étoit porté au lieu de la sépulture par quatre d'entre eux. Deux autres suivoient; chargés, le premier d'un *beau hanap* (vase à boire), le second d'un pot plein de vin. Le reste de la troupe marchoit devant, ayant en main des sonnettes, qu'ils faisoient sonner tout le long de la route. Quand on étoit arrivé à un carrefour, le convoi s'arrêtoit. Alors on posoit le corps sur des tréteaux. Le Crieur qui portoit le hanap, le faisoit emplir par celui qui portoit le vin. Chacun des quatre porteurs buvoit un coup. On en offroit autant à quiconque, passant ou spectateur, vouloit l'accepter ; après quoi l'honorable compagnie continuoit sa route.

Cette bisarre cérémonie fut confirmée en 1415 par une Ordonnance de Charles VI. Elle avoit lieu également pour la femme d'un Crieur, ainsi que pour un Crieur lui-même (1).

---

(1) La même année, le Roi ajouta aux fonctions de ces officiers, celles d'annoncer les morts, d'annoncer les jours de confrairie, les enfants et les animaux perdus, enfin, les légumes et produc-

Ce seroit ici le lieu de donner l'histoire de tous ces divers procédés qu'en différents temps les François ont employés pour faire le vin; mais l'entreprise, quand j'ai voulu l'exécuter, ne

---

tions de la terre qui étoient à vendre, excepté le bois et le foin. Eux seuls eurent aussi, par la même Ordonnance, le privilége de fournir robes, manteaux, et chaperons pour les obsèques et funérailles Ce fut alors qu'on les qualifia *Jurés-Crieurs de corps et de vin.* Leurs emplois furent depuis érigés en Offices Royaux, par des Lettres-Patentes du mois de Septembre 1741. L'Etablissement des *Crieurs de Corps et de vin* est fort ancien. Il paroît avoir pris naissance au commencement du douzième siècle et peut-être auparavant. Au siècle suivant on voit les *Crieurs* en usage dans presque toute la France.

femme
Quant mort i.a home ne fame
Vous entendrez crier priez pou r son ame,
Crier orrez, proiez por s' ame,
A la sonete par ces rues.

Guillaume de la Villeneuve, *Dit des Rues de Paris*, vers cent quarante-quatre.

Le troisième vers fait voir que les *Crieurs* se servoient d'une sonnette pour s'annoncer; ils avoient aussi un costume particulier qui consistoit en une Dalmatique blanche, chargée de têtes de morts, d'ossements et de larmes noirs. (Voyez *Singularités Historiques*, par M. Dulaure, p. 241—254.) Dans quelques-unes de nos Provinces du Nord, ils employent une bassine ou un petit chaudron sur lequel ils battent avec une baguette. Cet usage étoit encore pratiqué avant les événements de 1789, dans plusieurs villes, bourgs et villages. Lorsqu'une personne venoit à décéder, l'homme revêtu de l'*Office de Crieur* parcouroit les rues pendant la nuit, en agitant une sonnette et s'arrêtant à tous les carrefours, il s'écrioit d'une voix lugubre : *Réveillez-vous, réveillez-vous, bonnes gens qui dormez, réveillez-vous et priez Dieu pour les trépassez.*

Plusieurs Provinces ont conservé leurs *Crieurs* et principalement la Normandie, la Picardie, la Flandre et la Champagne. On sait que cette dernière Province jouissoit de l'*honneur exclusif* de fournir

m'ayant offert qu'une immensité de détails ennuyeux, qui fussent devenus un traité de vendange sans aucun intérêt, j'y ai renoncé. J'en extrairai seulement quelques articles.

---

des *Fous* à nos Rois; (Dreux du Radier, *Récréations Historiques*, tom. I, p. 1 et suiv.) circonstance qui a été omise par Grosley, (*Ephémérides Troyennes*, nouvelle édition publiée par M. Patris de Breuil,) la ville de Rhetel-Mazarin, possédoit encore en 1808, pour Crieur le plus singulier personnage qu'il fut possible de rencontrer. Il ne s'exprimoit qu'en bout-rimés et d'une façon particulière. Le ton, la démarche et l'accoutrement de cet homme étoient également grotesques. Ses fonctions se bornoient à réclamer les effets perdus, les enfants et les animaux égarés; quelquefois il annonçoit les fonds de boutique et les meubles à vendre, les fêtes de village, le lieu où l'on devoit prendre des voitures pour s'y rendre, et enfin ce qu'on y trouveroit pour manger.

Aux funérailles de Louis XII, qui mourut le premier janvier 1515, à l'Hôtel des Tournelles à Paris, les Crieurs des corps, en agitant leurs clochettes, s'écrioient *le bon Roi Louis XII, père du Peuple, est mort, priez Dieu pour lui.* Jamais Prince, dit Saint-Foix, (*Essais Historiques sur Paris*, tom. I, pag. 394, édition de 1777) ne fut plus regretté de ses sujets, et ne mérita mieux de l'être; aussi sa mémoire doit-elle être toujours chère aux François, car il fut sobre, doux, hornête, ferme et rempli de sentiments d'honneur, de bienfaisance et d'humanité. Il étoit également brave, laborieux, patient, calme dans les dangers; il aima les sciences, les lettres et les arts, et les protégea. (Bernier, *Histoire de Blois*, p. 397—422.) Suivant la relation des obsèques de François Ier. (du Bellay, tom. V,) ce Prince, dont le mot sublime *tout est perdu, fors l'honneur*, est passé à la postérité, fut proclamé *Père des Arts et des Sciences.*

J'ai prévenu que les Crieurs de vin étoient déjà employés dans le treizième siècle. En effet, on trouve dans les pièces de cette époque les passages suivants :

.... Dedenz la vile entrèrent
Ils entendirent
Si oïrent et escoutèrent,

Tout le monde sait qu'aujourd'hui le vin blanc se fait non-seulement avec du raisin blanc; mais

Temps où l'on a commencé à faire du vin blanc avec du raisin noir.

Qu'on dans la ville
C'ôn crioit parmi le chastel,
Ici
Ci a bon vin frès et novel,
Ça d'Auçoire, ça de Soissons.
Pain et char, et vin et poissons,

Courtebarbe, *Fabliau des trois Aveugles de Compiègne*, vers soixante-neuf.

entend crier
A-tant ot un garçon huchier,
Ça est li bons vins de Soissons,
Sor la verde herbe et sor les jons
Fait bon boivre privéement
Céenz croit-l'en à toute gent,

C'est-à-dire qu'on fait crédit à tout le monde.

Fabliau de *Cortois d'Arras*, vers cent quarante.

Cette coutume de crier vient de ce que les auberges et les cabarets ne portant point d'enseignes, il n'existoit pas d'autre moyen pour les faire connoître aux voyageurs et aux passants. (Voyez le Grand d'Aussy, *Fabliaux*, in-8°., tom. I, p. 326, tom. II, p. 151, 160, *Méon*, nouvelle édition des *Fabliaux* de Barbazan, tom. I, p. 363.)

Plusieurs villes ont conservé leurs guettes. On donnoit ce nom aux sentinelles qui montoient la garde dans le beffroi ou le donjon d'un château, afin de découvrir l'ennemi et de sonner l'alarme avec un petit cor d'airain dont elles étoient pouvues. Dans quelques endroits les guettes ont été remplacées par des hommes qui passent la nuit dans le lieu le plus élevé et qui veillent pour voir s'il ne se passe rien dans l'intérieur de la ville et dans les environs. Ils sont munis de flambeaux et de porte-voix. En cas d'incendie ou d'attaque, le flambeau est allumé et posé du côté où le secours est présumé nécessaire. Au moyen du porte-voix, ils désignent l'endroit menacé qui réclame du secours. Avec les pieds ils agitent des pédales qui mettent en branle la cloche d'alarme. Dans toute la Belgique ils employent le même moyen, et crient *brandt*, *brandt*, qu'ils n'interrompent que lorsque les habitants sont réveillés. (d. R.)

encore qu'en plusieurs cantons on y employe du raisin noir (1). En effet, ce n'est pas dans le jus du grain, c'est dans la pellicule qui l'enveloppe, que réside la partie colorante de la liqueur. Avant de porter le raisin au pressoir, laissez-le fermenter quelque temps dans une cuve; cette fécule se détachera par la fermentation, et se mêlant à la liqueur, elle la teindra: mais pressez-le dès qu'il est séparé du cep, son jus alors conservera sa transparence naturelle, parce qu'il n'a point été altéré; ou au moins il ne sera coloré que très-foiblement.

Cette découverte ne remonte qu'au douzième siècle; et elle paroît appartenir aux Poitevins. Au moins est-il certain qu'alors elle étoit inconnue dans l'Isle-de-France, et qu'on la pratiquoit en Poitou. La preuve s'en trouve dans une lettre d'un Religieux du Monastère de Saint-Denys, nommé Guillaume, lequel a laissé une vie de Suger, son confrère et son contemporain. Envoyé dans un autre couvent du même nom, situé en Poitou près Châtelleraut, Guillaume écrit à ses amis pour leur donner de ses nouvelles. Il fait l'éloge du nouveau pays qu'il habite, en vante la fertilité, les fruits, et les vins sur-tout qu'il compare au Falerne. Là il dit avoir vu, non sans surprise, faire du vin blanc avec du raisin noir. Mais, ce

(1) Avec le raisin noir on fait du vin rouge ou du vin blanc, mais avec le raisin blanc on ne fait que du vin blanc. (d. R.)

qui en même temps surprendra beaucoup aujourd'hui, c'est qu'il ajoute avoir vu aussi du raisin blanc donner du vin rouge (1).

Précédemment au moine Guillaume, on connoissoit le secret des rapés, qui consiste à éclaircir un vin trouble en le jettant sur des copeaux. (2). Il en est mention dans la vie de la vénérable Ide de Louvain, mère du fameux Godefroy de Bouillon, morte en 1113. Rapés.

Du temps de Liébaut, on employoit les copeaux en Champagne, et sur-tout à Troyes, pour éclaircir le moût lorsqu'on le mettoit en futailles. Ce procédé avoit, dit-il, l'avantage de clarifier le vin en vingt-quatre heures, et d'empêcher qu'il ne bouille. (3)

Outre le rapé de copeaux, on en faisoit un autre avec des raisins, pour raccommoder des vins gâtés, ou pour donner de la force à des vins foibles. Par une charte de Henri, Duc de Brabant, donnée en 1229 à la Commune de Bruxelles, il est défendu de vendre celui-ci dans les tavernes.

C'est par un procédé pareil que Liébaut enseigne à faire ce qu'il appelle du *vinet*. « Dans un

---

(1) *Hic, mirum in modum, ex albis botryonibus vinum vidi rubeum; et ex nigris, e converso, hic conficitur album.*

(2) *Essai Historique sur l'Agriculture*, dans Olivier de Serres, tom. I, p. CXXXIII. (d. R.)

(3) Voyez pour la manière de le faire, *Théâtre d'Agriculture*, tom. I, p. 283 et 332. (d. R.)

« tonneau défoncé, on met, dit-il, des raisins, « du genre de ceux dont la peau est dure; tels « que le mélier, ou le pinot. On radoube la fu- « taille; on y verse, par la bonde quatre setiers de « bon vin vieux; puis on achève de la remplir « avec de l'eau chaude. Il ne s'agit plus après « cela, toutes les fois qu'on tire au tonneau, que « de le tenir toujours plein en y versant de l'eau « nouvelle; mais alors l'eau doit être froide. « Quand la liqueur commencera à devenir trop « foible, le remplissage se fera avec du vin, au « lieu d'eau.

Buvande ou dépense.

Au temps des vendanges, lorsque le raisin avoit subi sa dernière presse, on jettoit de l'eau sur le marc; et on en tiroit ainsi une sorte de piquette pour les domestiques. Cette boisson, est presque aussi ancienne que le vin. (1) Elle se nommoit *buvande*, en latin *bibenda*. Dans une Ordonnance de Charles VI, année 1307, on l'appelle *despense*; elle se vendoit dans les marchés publics. Au reste, il ne faut pas confondre cette dépense avec une autre, du même nom, dont j'ai parlé à l'article du cidre. (2)

Tonneaux.

Originairement les Grecs et les Romains n'eu-

(1) Cet usage se pratique encore dans quelques-unes de nos Provinces méridionales où cette boisson est appellée *piquette*. Elle est peu vineuse, mais fort agréable et surtout rafraîchissante. Elle appartient d'ordinaire au Métayer, qui en abreuve lui et ses domestiques, excepté aux temps des moissons et de la vendange où l'on distribue du vin. (d. R.)

(2) Voyez ci-dessus p. 374. (d. R.)

rent, pour conserver et transporter leurs vins, que des vases de terre ou des outres. Mais les uns fragiles, les autres sujets à se découdre ou à moisir, offroient bien des inconvénients. On ne put guères véritablement recueillir une vendange un peu considérable, on ne put guères l'envoyer au loin sans risque, que quand on eut des tonneaux.

Les Latins conviennent que cette ingénieuse invention est due à ceux des Gaulois qui allèrent s'établir le long du Pô ; mais on ignore si les Gaulois la connoissoient déjà quand ils quittèrent leur patrie, ou s'ils ne l'imaginèrent qu'après leur transplantation au-delà des Alpes. Dans ce dernier cas, nous l'aurions probablement reçue des Romains, comme eux-mêmes l'avoient reçue précédemment de nos compatriotes. Cependant, malgré sa supériorité incontestable sur les outres, elle ne put prévaloir, ni empêcher ces outres d'être toujours usités. Ils l'étoient sans doute beaucoup, puisque Charlemagne, dans un de ses Capitulaires, défend à ses Economes de s'en servir. Il veut qu'ils employent de bons barrils (*bonos barridos,*) cerclés en fer.

Usage de poisser intérieurement les tonneaux.

En Italie, où l'on aimoit que le vin sentît le goudron, où l'on avoit même soin de lui donner ce goût étranger, ainsi que je l'ai remarqué ci-dessus, on enduisoit de poix l'intérieur du tonneau. (1) Ce mastic solide avoit d'ailleurs un

(1) Olivier de Serres, *Théâtre d'Agriculture*, troisième lieu, tom. I, p. 294. (d. R.)

autre avantage ; il obstruoit les pores du bois, et par conséquent arrêtoit ainsi l'évaporation des parties les plus subtiles de la liqueur : évaporation à laquelle les modernes n'ont trouvé le moyen de remédier qu'en remplissant de temps en temps le vaisseau.

Il ne faut nullement douter que les Gaulois, qui poissoient leurs vins pour les vendre à l'Italie, que les Allobroges sur-tout qui, comme je l'ai dit, (1) avoient pour cette opération le secret d'une poix particulière, ne goudronnassent aussi leurs tonneaux à la manière du Latium. Plusieurs Etymologistes prétendent même que le mot poinçon, adopté dans la suite par plusieurs de nos Provinces, pour exprimer une sorte de tonneau qui leur est propre, dérive du *vas piceum* des Latins, dont il est une abbréviation. Mais ce n'est-là qu'une conjecture ; et nous avons des preuves formelles. Telles sont deux chartes de Charles-le-Chauve, en faveur des Monastères de Saint-Denys et de Saint-Germain-des-Prés. Par la première (ann. 862,) l'Empereur accorde annuellement à l'Abbaye dix livres d'argent, *pour l'achat de la poix nécessaire aux tonneaux :* par la seconde, il donne de même à l'autre Couvent vingt livres de savon et de poix. (2)

Ce savon qu'on voit ici accordé avec la poix,

---

(1) Voyez ci-dessus p. 384. (d. R.)

(2) *Ad vasa vinaria componenda.*

suppose qu'il y avoit des personnes qui ne se contentoient pas de poix seulement pour enduire leurs futailles ; mais qu'elles composoient un mastic particulier, en y mêlant du savon, et probablement même quelque autre substance, comme les Romains.

Sans doute on aura renoncé à tous ces enduits, quand on cessa d'aimer dans le vin le goût de poix. Peut-être néanmoins seroit-il à souhaiter qu'on eut trouvé et conservé quelque mastic qui, sans communiquer à la liqueur aucune saveur étrangère, empêchât cependant assez son évaporation, pour que l'on pût, sans perte, lui laisser acquérir dans le tonneau cette perfection et cette maturité que le temps seul peut lui donner, et qu'elle ne peut plus recevoir dès qu'elle est en bouteilles.

C'est en 1398 qu'on a donné des Statuts aux Tonneliers, et qu'on les a réunis en corps.

Foudres et citernes en maçonnerie pour le vin.

Quand Strabon veut peindre la fertilité de cette contrée du Latium, actuellement appellée Lombardie, et donner une idée de l'abondance de ses vignobles, il dit que les tonneaux de vendange y sont *plus grands que des maisons*. Probablement les Gaulois établis dans ce canton, ou leurs descendants, voyant que les tonneaux ordinaires ne pouvoient suffire à leurs récoltes, ou qu'ils devenoient trop embarrassants par leur nombre, auront imaginé, pour garder leurs vins, ces tonnes énormes dont parle le Géographe. Elles sont

encore aujourd'hui d'usage en Allemagne, ainsi que dans plusieurs autres pays de l'Europe; et l'ont été chez nos Pères. (1) Mais la plupart des François, au lieu de ces vaisseaux en bois peu solides, préférèrent de construire en briques, en bletton, ou en pierres de taille, de vraies citernes, bien autrement durables. De Serres assure même que, de son temps, (2) beaucoup de personnes faisoient encore ainsi leurs cuves. A la vérité, dit-il, le vin étoit plus de temps à y fermenter que dans les cuves en bois; mais, outre qu'on les nettoyoit plus aisément et qu'elles ne contractoient jamais de mauvais goût, elles avoient encore, sur ces dernières, l'avantage de durer bien plus long-temps, et de n'exiger presque aucun entretien.

Les foudres et les citernes pouvoient servir au propriétaire à garder son vin. Quand il vouloit le vendre et l'envoyer au dehors, il avoit alors les tonneaux ordinaires. Cependant les outres, malgré tous leurs inconvénients, furent long-temps employés à cet usage. On a vu, ci-dessus, Charlemagne les défendre dans les celliers de ses Palais. Pierre de Blois, déclamant au douzième siècle contre le luxe des Chevaliers, représente ces Militaires conduisant, dans les armées, des

Outres.

(1) Voyez ma note sur les *Foudres de Strasbourg et Heidelberg* placée dans le tom. III, à la fin de la IVe. Section. (d. R.)

(2) Année 1600, tom. I, p. 264, col. 2, et p. 265, col. 1. (d. R.)

chevaux chargés d'outres de vin et de touts les ustensiles qui annoncent la gourmandise et l'ivrognerie. (1) Au repas que Philippe-de-Valois donna aux Rois d'Ecosse, de Majorque, de Bohême, et de Navarre, il n'y avoit, sur *le dressouer royal,* (dit le *Songe du vieux Pélerin*), *aultre vaisselle d'or ne d'argent, fors que tant seulement un oultre de cuir, ouquel oultre estoit le vin du Roy et des princes et Roys qui seoyent à table.*

Pour entendre ce que c'étoit que cet outre placé sur un buffet, il faut savoir qu'au temps de Philippe on ne connoissoit point ces vases de verre que nous nommons bouteilles (2), et qu'on ne les connut même que bien des années après. A la vérité, D. Carpentier, (3) rapporte un passage écrit en l'année 1387, qui semble annoncer quelque chose de semblable usité en France au quatorzième siècle : *Le dit Jaquet print un coutoufle de voirre* (de verre) *où il avoit du vin.... et de fait en but.* Mais il ne s'agit là, selon moi, que d'une coupe ou d'un gobelet ordinaire, puisque Jaquet s'en Bouteilles.

(1) *Non ferro, sed vino; non lanceis, sed caseis; non ensibus sed utribus; non hastis, sed verubus onerantur.*

(2) Il paroît cependant qu'ils étoient en usage chez les Anciens. Pétrone au moins parle de vases pareils pour la table, qu'il nous représente fort grands et bouchés avec du plâtre. *Adlatæ sunt amphoræ vitræ, diligenter gypsatæ;* et ailleurs, *amphoras copiosas, gypsatas ne effluat vinum.*

(3) Supplément au *Glossaire* de du Cange, au mot *Cowelle*, tom. I, col. 1182. (d. R.)

servit pour boire. Or l'on verra ailleurs, quand je traiterai des ustensiles de table, qu'au même temps on faisoit, pour les repas, beaucoup de vases en verre. En un mot, quelques recherches que j'aie faites sur l'époque où les bouteilles eurent lieu en France, je n'ai pu découvrir un seul passage qui m'ait prouvé décisivement et sans réplique qu'elles existoient, ou au moins qu'elles étoient employées il y a quatre siècles.

Le vin, chez le Roi, comme chez les particuliers, se tiroit à la pièce. Si, à sa table, on buvoit plusieurs sortes de vins différents, comme il arrivoit dans les jours de grande cérémonie, alors on entamoit plusieurs futailles; et tous ces tonneaux entamés appartenoient ensuite au Grand-Bouteiller. C'étoit un des privilèges de sa charge. Dès l'année 1258, Jean d'Acre, Grand-Bouteiller de Saint-Louis, en jouissoit en cette qualité.

Vaisseaux en cuir.

Les gens qui voyageoient à cheval, et qui craignoient de ne pas trouver de vin sur leur route, en portoient avec eux dans une sorte de vaisseau ou de bouteille en cuir, qu'ils attachoient à la selle. On lit dans la vie de Saint-Maur, qu'étant allé visiter une des fermes de son Monastère, tout-à-coup il vit arriver Ansgaire, Archidiacre de l'église d'Angers. Le S. Abbé voulut le faire rafraîchir. Malheureusement il ne se trouva, chez le fermier, d'autre vin que le peu qui en restoit dans le vaisseau attaché à la selle du cheval de

Maur. (1) Mais l'homme de Dieu y suppléa par un miracle, dit l'Historien : car il multiplia tellement ce reste de liqueur, qu'elle suffit pour désaltérer soixante et dix-huit personnes qui se trouvoient-là.

Ces vaisseaux de voyage n'auroient-ils pas donné lieu aux gourdes que portent, pour un pareil usage, nos soldats et nos piétons ?

Les personnes opulentes et les Grands-Seigneurs qui voyageoient suivis d'un domestique, faisoient porter le vaisseau par son cheval. C'est ce que témoigne la vie de Saint-Eloy, et celle de Saint-Herbland.

Au treizième siècle, les vases dont il est question se nommoient *bouchaus*, *boutiaux*, *bouties*, ou *boutilles*. (2) Lorsqu'on avoit à faire un voyage un peu long, ou qu'on étoit obligé d'aller à la guerre, on leur donnoit une certaine capacité, on trouve dans une charte de l'an 1206 qui se trouve dans les manuscrits de du Cange (3), que, quand l'Evêque d'Amiens marchoit ainsi pour l'arrière-ban, les Tanneurs de la ville étoient tenus de lui fournir *deux paires de bouchiaus de cuir bons et souffisans* (4) ; *l'un tenant un muy*,

---

(1) *In uno parvissimo vasculo quod ad sellam pendere consuevit.*

(2) Voyez *Glossaire de la Langue Romane*, au mot *Boucel*, t. I, p. 169. (d. R.)

(3) Daire, *Histoire d'Amiens*, tom. II, p. 87. (d. R.)

(4) Le P. Daire prétend que les *bouchiaux* étoient des espèces de

et l'autre vingt-quatre sestiers (1). Les Bouchers, de leur côté, devoient fournir la graisse *pour couvrir lesdits bouchiaus*. Si, dans cette phrase, *couvrir* signifie *boucher*, comme le sens l'indique; assurément c'étoit une chose bien étrange que ces bouchons de graisse pour une cantine destinée à renfermer du vin. (2)

Au reste, ces expressions *boutiaux*, *bouchaus*, *bouteilles*, étoient un terme générique qui s'appliquoit également à tout vase, ou à toute mesure quelconque. Les Pêcheurs, et autres gens de rivière, nomment encore aujourd'hui *bottes* ou *boutiques*, les grands et les petits coffres, percés de trous, qui leur servent à garder dans l'eau le poisson qu'ils ont pris. Dans le Beaujolois, et dans quelques autres cantons de la France, on nomme de même *botte* une pièce de vin, contenant, comme la *queue* de Bourgogne, ou comme la *pipe* d'Anjou et de Poitou, deux muids, mesure de Paris.

Au quinzième siècle, ces *boutiaux* ou *boutilles*

---

petits tonneaux faits de peaux de boucs ou de chèvres, enduits ou couverts de poix. (d. R.)

(1) Il a été rapporté à la page 221 de ce volume une évaluation de D. Mabillon, qui prétend que le setier contenoit six verres, et et le modius seize setiers. (*)

(2) Le P. Daire me semble avoir raison lorsqu'il dit que les Bouchers étoient tenus de fournir de la bonne graisse pour préparer les *bouchiaux*. L'explication de le Grand d'Aussy ne convient nullement et ne peut être soutenue. (d. R.)

prirent le nom de bouteilles ; et ce nom, on le conserva par la suite aux flacons de verre dont nous nous servons aujourd'hui, lorsque ceux-ci devinrent d'usage. Aux premiers signes de démence que donna Charles VI, sur la route de Bretagne, les Officiers qui, dans le repas précédent, lui avoient servi à boire ayant été soupçonnés de l'avoir empoisonné, le Duc de Bourgogne, qui l'accompagnoit, leur fit subir un interrogatoire ; mais ils protestèrent de leur innocence, dit Froissart ; et, ils offrirent au reste de la prouver, puisqu'il restoit encore du vin *ès bouteilles*, dont avoit bu le Roi.

Comme il s'agit ici de vin porté en route sur des fourgons, il ne faut pas douter que les bouteilles dont fait mention l'historien ne fussent les anciennes bouteilles de cuir. La *Chronique scandaleuse de Louis XI* (1) ne laisse, sur cette interprétation, aucun doute. Après avoir parlé du voyage que fit en France le Comte de Warvick, qui avoit placé sur le trône d'Angleterre Edouard IV ; après avoir décrit la manière dont le reçut le Roi Louis, les présents, *belles pièces d'or, couppe d'or, vaisselle, pierreries, et aultres belles besongnes* dont on le combla ; elle ajoute qu'au retour de Warvick en Angleterre, Edouard, instruit de tout ceci, envoya, *à l'encontre, au Roi, des trompes de chasse et des bouteilles de cuyr.*

(1) P. 129 de l'édition imprimée en 1620, in-8°. (d. R.)

Nos marchands papetiers ont maintenant encore des bouteilles semblables, lesquelles servent pour garder l'encre. Elles se bouchent avec un morceau de bois, tourné en vis; et probablement celles qui servoient autrefois pour le vin se fermoient de même. Mais quand on employa des bouteilles en verre, alors il fallut, pour bouchon, une matière élastique et flexible qui, sans offenser la rigidité du verre, arrêtât pourtant l'évaporation de la liqueur. C'est ce qu'offrit le liège; et c'est sous ce point de vue que Beaujeu fait l'éloge de cette substance. Il paroît que les Romains l'employoient au même usage. *Corticem, astrictum pice dimovebit amphoræ*, dit Horace.

FIN DU SECOND VOLUME.

TABLE

DES CHAPITRE

DU SECOND VOLUME.

NOURRITURE TIRÉE DU RÈGNE ANIMAL, SUITE DU CHAPITRE II.

confite ; conserve ; pastilles ; confitures au moût et au miel ; raisinée ; confitures de Metz et de Verdun.

CHAPITRE IV.

Des Boissons.

Ire. SECTION. *De la bierre et autres boissons dont l'eau étoit la base.*

Hydromel ; borgérase ; bochet ; alixone ; bierre ; sortes de bierres usitées chez les Gaulois ; bierre usitée à la table des Rois. Coutumes de boire de la bierre avec du vin. Brasseries chez les Moines. Brasseries établies dans les villes à vignobles par la misère des temps ; défendues dans les temps de disette ; grains avec lesquels se faisoit la bierre ; procédés pour faire la bierre. Houblon ; art de conserver la bierre ; levure ; godale ; bierres mixtionnées. Bierres les plus renommées.

IIe. SECTION. *Cidre, poiré, et autres boissons tirées des fruits.*

Qui des Normands ou des Biscayens a introduit le cidre en France ? Cidre bu à la table des Rois de la première race. Boissons mousseuses ; procédés pour faire le cidre ; cidres normands ; qualité des cidres de Normandie ; cidres différents en couleur ; cidres aigres ; pommes à cidre les meilleures. Poiré. Prunellé ou dépense.

IIIe. SECTION. *Du vin.*

Plantation des vignes dans les Gaules. Espèce de raisins gaulois les plus estimés des Romains ; manière dont les Gaulois palissadoient leurs vignes ; et les fumoient ; vins gaulois et leurs qualités ; drogues étrangères que les Gaulois méloient dans leurs vins ; vins de Marseille fumés. Procédés des anciens pour fumer leurs vins ; vignes arrachées dans la Gaule par ordre de Domitien ; replantées par la permission de Probus. Vignobles possédés par nos Rois. Commerce des vins de France avec l'étranger ; des vins de Guyenne avec l'Angleterre. Vignes arrachées une seconde

FIN DE LA TABLE DES CHAPITRES.

